

# TALHARIM ESPECIAL COM BERINJELA ASSADA

## INGREDIENTES

500 g de talharim de grano duro, cozido al dente  
50 ml de azeite de oliva ou a gosto  
600 g de file mignon cortado em cubos pequenos  
sal e pimenta ao seu gosto  
1 colher (chá) de alho bem picado  
2 xícaras (chá) de cebolas cortadas em cubos pequenos  
200 ml de vinho tinto seco de boa qualidade  
1 colher (café) de páprica picante ou defumada (opcional)  
3 tomates frescos sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos  
200 g de palmito ou 200 g de champignon laminado  
1/2 xícara (chá) de cheiro-verde fresco bem picado  
berinjela assada  
2 a 3 berinjelas com casca, cortadas em cubos pequenos  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas com água e sal, esprema bem e espalhe em uma assadeira rasa untada com azeite.  
Coloque um fio de azeite por cima e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos ou até ficarem douradas, mas sem queimar.  
Em uma panela grande aqueça o azeite e frite a carne.  
Tempere com sal e pimenta a gosto e junte o alho, as cebolas e refogue rapidamente.  
Junte o vinho, a páprica e deixe cozinhar em fogo baixo por cinco minutos com a panela destampada.  
Junte os tomates, o palmito.  
Verifique os temperos, acrescentando sal e pimenta ao seu gosto.  
Deixe ferver, desligue o fogo e acrescente o cheiro-verde, o macarrão, a berinjela e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17741-talharim-especial-com-berinjela-assada.html>