

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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