

TALHARIM AO MOLHO DE NATA

INGREDIENTES

500 g de talharim
2 tomates sem pele e sem sementes
1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
1/2 xícara (chá) de cogumelos secos
2 cebolas média
2 dentes de alho picados
300 g de nata fresca
1 tablete de caldo de legumes
150 g de queijo gorgonzola
1/2 xícara (chá) de salsa picada
1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picada
azeite de oliva
queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, coloque umas três colheres (sopa) de azeite de oliva.

Acrescente as cebolas picadas e refogue por uns 5 minutos.

Acrescente o alho picado, os tomates picados, as azeitonas picadas e deixe refogar por mais uns 10 minutos.

Hidrate os cogumelos secos com vinho branco, aquecendo um pouco.

Pique os cogumelos hidratados e adicione ao refogado, juntamente com a salsa, a cebolinha verde e o tablete de caldo de legumes.

Deixe cozinhar por mais uns 5 minutos.

Acrescente o queijo gorgonzola esfarelado e umas 50 g de queijo parmesão ralado.

Misture bem e acrescente a nata e deixe esquentar um pouco.

Verifique o tempero e coloque sal e pimenta a gosto.

Em outra panela funda com bastante água e uma colher (sopa) de sal, cozinhe o talharim conforme a indicação da embalagem.

Deixe ele al dente.

Quando cozido, elimine a água e coloque o talharim na panela com o molho.

Misture bem e polvilhe queijo parmesão ralado e salsa picada.

Sirva em seguida acompanhado de uma boa salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18221-talharim-ao-molho-de-nata.html>