

TALHARIM COM ATUM E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa talharim
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 lata de atum
- 1 cebola, 1 dente de alho, 1 pedaço de gengibre, orégano e coentro
- 1 cubo de caldo de frango
- 1 lata de milho verde
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa com sal e escorra.

Soque o alho, rale o gengibre e a cebola e refogue na margarina por uns 3 minutos.

Acrescente o coentro, creme de leite, milho e atum.

Dilua o caldo de frango em 3 colheres de água quente e acrescente ao molho, ferva por 1 minuto.

Despeje sobre o talharim e coloque o orégano por cima.

Prontinho, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18657-talharim-com-atum-e-creme-de-leite.html>