

TALHARIM COM TOMATE PICADO E FUNDOS DE ALCACHOFRA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão talharim grano duro

1 latinha de fundo de alcachofra

4 tomates vermelhos tipo italiano

azeite

molho de alho

manjeriçã fresco

MODO DE PREPARO

Descasque os tomates, retire as sementes e pique formando uma boa porção.

Pique os fundos de alcachofra em lata e adicione ao tomate em uma panela para serem refogados.

Já na panela, ligue em fogo baixo para médio acrescentando azeite e molho de alho a gosto.

Máximo 2 minutos para não virar papa.

Ao final, acrescente as folhas de manjeriçã fresco ao molho.

Prepare o talharim em água fervente conforme instruções do fabricante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18812-talharim-com-tomate-picado-e-fundos-de-alcachofra.html>