

TALHARIM CASEIRO CREMOSO DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

110 g de farinha de trigo
10 g espinafre em pó
1 ovo
20 ml de água (ou um pouquinho mais - 5 ml - dependendo)
25 g manteiga
1/2 tablete de caldo de carne
50 g de creme de leite
1 colher (sopa) de salsa
1 pitada de alecrim
20 g de queijo mussarela ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Faça a massa misturando a farinha de trigo, o espinafre, o ovo e água e faça o talharim na máquina.

Após esticá-la no buraco, cozinhe até ficar al dente e escorra a água.

Numa frigideira, coloque a manteiga, o caldo de carne, salsa e alecrim em fogo baixo até todos derreterem (mexa!).

Desligue e misture o creme de leite.

Junte a massa e, se preferir, gratine o prato no forno.

Caso fique com preguiça, misture o queijo com o creme de leite no macarrão ainda quente.

Serve 1 pessoa muito bem ou 2 pessoas comendo pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19878-talharim-caseiro-cremoso-de-espinafre.html>