

# 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 salsinha  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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