TALHARIM COM CALABRESA DO MESTRE

INGREDIENTES

500 g de talharim

1 calabresa fatiada

1/2 cebola pequena

2 tomates médio maduros

1 xícara de espinafre picado

2 dentes de alho amassado

1 colher (chá) de colorau

sal e pimenta calabresa a gosto

100 ml de vinho seco

1 colher (café) de orégano

azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

Água o suficiente apenas para cobrir o talharim.

Coloque para ferver.

Coloque na água óleo, tomate, cebola, alho, espinafre e todos ou outros ingredientes para ferver.

Quando ferver, coloque os ninhos de talharim na panela, não pode sobrar pra fora da água e nem ter água demais.

Tampe deixando uma greta para sair o vapor.

Deixe ferver até a água secar e confira a textura.

Sirva com queijo ralado, ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20487-talharim-com-calabresa-do-mestre-2.html