

TALHARIM DE ESPINAFRE CASEIRO COM MOLHO DE LINGUIÇA MINEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 600 g de farinha de trigo

3 ovos médios

350 g de espinafre cozido

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sobremesa) de sal

MOLHO:

Molho: 500 g de linguiça tipo mineira

1 cebola média

3 dentes de alho

200 g de azeitonas recheadas

220 g de extrato de tomate

100 ml de água

queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador os ovos, o espinafre cozido e o azeite.

Bata até ficar um creme.

Numa batedeira, coloque um pouco da farinha de trigo (300 g aproximadamente) e acrescente os ingredientes da massa no liquidificador.

Bata os ingredientes e acrescente farinha até começar a formar uma só peça e que não grude nas mãos.

Amasse e corte em tiras (tipo talharim).

Ferva água com um pouco de óleo para não grudar.

Coloque os talharins na água fervendo por 5 minutos, aproximadamente.

MOLHO:

Molho: Frite a linguiça cortada em rodelinhas.

Acrescente a cebola e o alho bem cortadinho até a cebola ficar transparente.

Adicione o extrato de tomate e a água, deixe ferver por 5 minutos e acrescente as azeitonas cortadas.

Polvilhe com queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21964-talharim-de-espinafre-caseiro-com-molho-de-linguica-mineira.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21964-talharim-de-espinafre-caseiro-com-molho-de-linguica-mineira.html)