TALHARINI DO CHAPELEIRO

INGREDIENTES

300 g de massa fresca tipo talharini

125 g de queijo camembert Président

300 g de cream cheese Président

100 g de manteiga Président

200 g de mussarela Président picada

1 dente de alho inteiro

2 dentes de alho picados

50 ml de azeite extra virgem

1 cebola picada ralada

100 ml vinho branco

100 ml vinho tinto

noz moscada a gosto

200 g de camarão rosa sem casca e sem cabeça

2 camarões grandes inteiros

sal a gosto

pimenta a gosto

salsa e ceboulete

leite ou creme de leite conforme preferência (se necessário par finalizar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela anti

Derreta a manteiga e acrescente a cebola cuidando para ficar transparente

Mexa até derreter e integrar os ingredientes

Divida o camembert em 2 metades redondas iguais e leve as metades com a capa branca apoiadas em papel

Observe o ponto de derretimento

Cozinhar a massa bem ao dente

Em uma frigideira colocar o azeite, o alho picado, e os camarões

Retire os camarões inteiros e reserve para decoração

Acerte o sal e a pimenta para deixar em ponto de molho espesso

Retire as metades do queijo camembert e posicione

Coloque a massa ao redor do queijo

Receita enviada por Sergio de Moraes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2721-talharini-do-chapeleiro.html