

TALHARIM ALHO E ÓLEO COM BACON

INGREDIENTES

500 g de talharim

500 g de bacon picado e sem muita gordura

8 dentes de alho picados bem pequeno

azeite

1 pitada de sal (se achar necessário)

1 colher de sopa de alho desidratado

1 colher de sopa de salsa desidratada

cheiro-verde picado a gosto

2 tomates sem semente bem picados

MODO DE PREPARO

Cozinhe o talharim "al dente", se ficar muito mole vai quebrar na hora de misturar, reserve.

Frite o bacon em uma panela bem quente, se não gostar muito da gordura dele, tente comprar sem muita gordura e dar uma limpadinha nele na hora de picar.

Depois que o bacon estiver frito, acrescente os alhos picados e deixe dourar, mexendo e tomando muito cuidado para não queimar.

Quando os alhos estiverem douradinhos, junte o tomate e todos os temperos, mexa bem.

Se achar necessário, acrescente um pouco de sal, tomando cuidado para não salgar.

Finalize com 1 ou 2 fios de azeite.

Junte o talharim já cozido e misture bem, com cuidado para não quebrar de mais a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28105-talharim-alho-e-oleo-com-bacon.html>