

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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