

TALHARIM COM PALMITO

INGREDIENTES

- 1 pacote de talharim
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de requeijão culinário
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de palmito picado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o talharim conforme instruções da embalagem.

Em uma panela refogue uma cebola e três dentes de alho em uma colher de sopa de manteiga.

Quando a cebola estiver transparente, coloque três colheres de sopa de requeijão culinário, espere derreter e coloque uma lata de creme de leite.

Misture bem e coloque sal a gosto.

Desligue o fogo e coloque uma lata de palmito picado.

Coloque o macarrão em uma travessa e despeje o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29991-talharim-com-palmito.html>