

TALHARIM AO REQUEIJÃO CREMOSO E CALABRESA

INGREDIENTES

1 pacote de talharim da nissin lamén sem tempero
150 g de linguiça calabresa defumada cortada em cubinhos
1 tomate médio cortado em pedaços
3 colheres de sopa de azeite de oliva
1 dente de alho cortado bem pequeno ou amassado
1/4 de xícara de água
1 colher de sopa cheia de requeijão cremoso
sal a gosto
orégano a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e a linguiça para dar uma leve fritada.
Coloque o alho e doure.
Acrescente o tomate e em seguida a água.
Espere baixar a água e acrescente o requeijão cremoso e o sal a gosto.
Cozinhe o talharim ao dente e escorra.
Coloque o talharim cozido na panela do molho
Coloque no prato e regue com azeite.
Acrescente o orégano e o queijo parmesão ralado.
Coloque uma folhinha de coentro ou salsa para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30754-talharim-ao-requeijao-cremoso-e-calabresa.html>