

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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