

TALHARIM COM PRESUNTO E PIMENTA

INGREDIENTES

250 g de talharim
óleo de soja
1 cubo de caldo de carne
50 g de presunto cortado em tirinhas
2 colheres de sopa de creme de leite
1/4 de cebola picada
2 dentes de alho amassados
2 colheres de sopa de azeite
pimenta biquinho a gosto
azeitona preta picada a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água temperada com óleo e o cubo de carne.
Em uma panela separada, frite a cebola e o alho no azeite até dourar.
Junte o presunto, a pimenta e a azeitona e refogue um pouco.
Misture o macarrão cozido ao refogado.
Incorpore o creme de leite.
Sirva quente, salpicado de queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31326-talharim-com-presunto-e-pimenta.html>