

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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