

# 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>