

TALHARIM À MODA ALEMÃ

INGREDIENTES

500 gramas de talharim tipo grano duro, cozido al dente

3 colheres das de sopa de óleo

2 colheres das de sopa de alho bem picado ou amassado

3 xícaras das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos

2 colheres das de sopa de manteiga

1 colher das de sopa de páprica doce

1 Kg de coxão duro cortado em cubos pequenos

2 colheres das de sopa de extrato de tomate

2 folhas de louro

1 ramo fresco de tomilho limão

2 saches de caldo de carne 0% de gordura

750 ml de vinho tinto seco (preferencialmente uvas tipo Shiraz/carbenet)

Sal e pimenta do reino branca moída na hora a gosto

Água quente se necessário

Cheiro verde fresco a gosto (salsa, cebolinha, manjericão)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o óleo, frite o alho, acrescente as cebolas e refogue. Adicione a manteiga, a páprica, os cubos de carne e refogue novamente.

Junte as folhas de louro, o tomilho, o caldo de carne e o vinho, prove os temperos, tampe a panela e deixe cozinhar lentamente por aproximadamente 45 minutos acrescentando a água aos poucos quando necessário.

Cozinhe até que a carne esteja macia e o caldo cremoso, junte o cheiro verde e sirva com o talharim bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32876-talharim-a-moda-alema.html>