TALHARIM NAPOLEÃO

INGREDIENTES

1 pacote de 500g macarrão talharim n° 3

3 colheres de (sopa) de azeite entra virgem ou oliva

4 dentes de alho

1 cebola pequena

2 pote de molho de tomate

1 pote de requeijão

300 g de mussarela

300 g de presunto

sazón (sabor do sul)

1 cubo de caldo de galinha

azeitonas verdes ou pretas picadas (sem caroço)

açúcar e sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione azeite, alho, cebola e coentro. Depois acrescente molho de tomate, coentro, 2 saches sazón, caldo de galinha uma pitada de açúcar para quebrar o ácido do molho de tomate.

Na mesma panela acrescente azeitonas e 2 colheres de requeijão e mexa. Em uma outra panela coloque água e meia colher de sal, acrescente o macarrão.Em um recipiente de vidro coloque o macarrão (já pronto), acrescente mussarela, presunto e o molho e assim sucessivamente. Acrescente o resto do requeijão no recipiente de vidro e misture. Coloque no forno em 240°C de 15 a 20 minutos até dourar. E sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34359-talharim-napoleao.html