

TALHARIM NAPOLEÃO

INGREDIENTES

1 pacote de 500g macarrão talharim nº 3
3 colheres de (sopa) de azeite extra 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 sachês 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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