TALHARIM LIGHT COM CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de camarão médio

1 copo de requeijão light

1 cebola média picada

1 xícara de pimentões vermelho, verde e amarelo picados

alho a gosto

azeite extra virgem ou de dendê

água

400 g de talharim fresco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os temperos no azeite (cebola, pimentão e alho).

Após refogados coloque 50 ml de água e deixe os temperos cozinhar.

Quando toda a água secar coloque o camarão e deixe que cozinhe por aproximadamente 5 minutos, não é necessário por água, a água que solta do camarão é o suficiente para o cozimento.

Acrescente o sal a gosto e despeje o requeijão, deixe encorpar.

O talharim deve ser feito na hora de servir.

Ferva dois litros de água e cozinhe o talharim por 4 minutos.

Escorra-o e lave ligeiramente, apenas para parar o cozimento.

Sirva a seguir com o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35518-talharim-light-com-camarao.html