

TALHARIM AO BRÓCOLIS COM ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

talharim fresco, espaguetti ou qualquer outro tipo de macarrão

1 maço de brócolis japonês

sal

6 dentes de alho fatiados

2 folhas de louro (opcional)

casca de limão

1/4 de xícara de azeite

sal e pimenta-do-reino

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cortar as árvores do brócolis e colocar num refratário. Cortar os dentes de alho em fatias e adicionar neste mesmo recipiente. Adicionar 2 folhas de louro, misturar bem com cascas de limão (somente parte verde, não colocar parte branca), adicionar 1/4 de azeite de oliva, sal e pimenta-do-reino, com 3 colheres de queijo ralado. Misturar bem e colocar no forno até esquentar bem.

Enquanto isso cozinar a massa. Quando a massa estiver pronta misturar ao brócolis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39784-talharim-ao-brocolis-com-alho-e-oleo.html>