

TALHARIM AO MOLHO BRANCO COM QUEIJO E BACON

INGREDIENTES

1 pacote de massa talharim fresco

1 cebola picada

1 e 1/2 dente de alho picado

2 xícaras de leite integral

2 colheres de sopa de amido de milho

Raspas de gengibre

100 g de queijo mussarela

100 g de bacon picado em pequenos pedaços

MODO DE PREPARO

Em uma caneca grande, dissolva bem o amido de milho no leite, ou em parte dele e separe.

Frite, primeiramente, o bacon na manteiga.

Separar o bacon em outro prato e usando sua própria gordura frite o alho na mesma panela.

Assim que o alho dourar levemente, acrescente a cebola para fritar.

Acrescente as raspas de gengibre e misture.

Acrescente o leite e o amido de milho já dissolvido.

Mexa até que o molho engrosse um pouco em fogo médio.

Quando o molho estiver com uma textura mais grossa baixe o fogo e acrescente o queijo.

Espere derreter, desligue o fogo e acrescente o bacon.

Sirva em um prato travessa com o molho por cima da massa e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/41690-talharim-ao-molho-branco-com-queijo-e-bacon.html>