

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.

Separe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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