TALHARIM COM FRUTOS DO MAR E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 pacote de talharim

1/2 cebola roxa picada

1/2 pimentão vermelho em tiras finas

1/2 pimentão amarelo em tiras finas

1 dente de alho picado

1 pacote de frutos do mar 300 g

200 a 300g de camarão (tamanho que você quiser)

1 caixa de creme de leite

óleo

2 colheres de sopa de requeijão

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e depois a cebola.

Após acrescente os pimentões e refogue.

Despeje o frutos do mar sem os camarões e refogue.

Após acrescente os camarões e refogue (irá formar um caldo grosso), se você achar que está muito ralo, acrescente um pouco de farinha de trigo dissolvida no leite, para engrossar. Deixe cozinhar um pouco o camarão.

Acerte o sal.

Acrescente 1 caixa de creme de leite e 2 colheres de sopa de requeijão.

Nesse meio tempo você cozinhe o talharim.

Misture o molho de frutos do mar no talharim acrescente o queijo ralado e se quiser gratine no forno elétrico.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43250-talharim-com-frutos-do-mar-e-molho-branco.html