

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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