

# TALHARIM AO MOLHO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão talharim

500 ml de leite

4 colheres de maisena/ou farinha de trigo

2 caixa de creme de leite

1 pedaço grande de queijo picado

4 dentes de alho

2 cebolas

100 g de presunto em cubos/ou em fatia picada

100 g de mussarela em cubos/ou em fatia picada

150 g de bacon

1 pote de champignon

pimenta a gosto

sal a gosto

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva a água e coloque o macarrão, quando estiver macio retire e reserve.

Pique o bacon em cubinhos e frite junto com a cebola em rodelas, alho amassado com a pimenta e sal.

Acrescente o presunto.

Molho

Num liquidificador dissolva a maisena com leite, coloque os creme de leite, acrescente 1 cebola picada, o queijo e bate.

Coloque numa panela até chegar o ponto desejado.

Acrescente a mussarela e o champignon

Coloque temperos à gosto e o orégano.

Coloque o macarrão numa travessa e despeje o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43559-talharim-ao-molho-de-queijo.html>