

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 rodela,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 ate chegar o ponto desejado.

Acrescente a mussarela e o champignon

Coloque temperos á 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>