

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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