

TALHARIM DE FORNO

INGREDIENTES

500 g de talharim
2 colheres sopa de manteiga
1 cebola picada
4 tomates maduros
1 xícara chá de maionese
1 lata de atum
300g de mussarela
1/2 xícara chá de leite
1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na manteiga.
Junte os tomates e apure.
Retire do fogo e misture bem com a maionese e o leite.
Junte as ervilhas e o atum.
Adicione ao macarrão já cozido.
Cubra com a mussarela e leve ao forno até derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45610-talharim-de-forno.html>