

# EXPERIMENTE O TALHARIM AO MOLHO DE MANJERICÃO DA ABIMA

## INGREDIENTES

### MOLHO DE MANJERICÃO:

Molho de manjerição: 1 xícara de chá de folhas de manjeriço

1 xícara de chá de queijo tipo parmesão

3 dentes de alho

Azeite quanto baste (aproximadamente 300 ml)

Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Reserve o azeite e bata os ingredientes restantes em um processador. Retire a mistura do processador e acrescente o azeite aos poucos até dar ponto. Misture o talharim bem quente e sirva.

 2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46575-experimente-o-talharim-ao-molho-de-manjericao-da-abima.html>