

EXPERIMENTE O TALHARIM AO MOLHO DE MANJERICÃO DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO DE MANJERICÃO:

Molho de manjericão: 1 xícara de chá de folhas de manjericão

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.

©2024 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>