

TALHARIM À NAPOLITANA

INGREDIENTES

4 "ninhos" de massa fresca tipo talharim Renata ou outra marca de sua preferência

água fervente, azeite e sal para cozimento da massa

15 tomates cereja picados em quatro

1/2 cebola pequena picada

1 dente de alho

2 colheres de molho pronto

3 colheres de queijo parmesão ralado grosso

azeite para refogar

sal e pimenta a gosto

salsinha e cebolinha para decorar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão deixando o ponto um pouco mais duro que de costume e reserve.

Refogue no azeite o alho, a cebola e acrescente os tomates.

Mexa sem parar para os tomates murcharem.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Acrescente o queijo e após derreter, as duas colheres de molho.

Acrescente o macarrão e mexa até que todo o macarrão esteja com a cor e tempero do molho (5 minutos). É por isso que o macarrão não pode estar muito mole.

Acrescente a cebolinha e a salsinha picadas e sirva em seguida.

Caso desejar, a mesma receita pode ser substituída por arroz, ao invés da massa, e virar um delicioso risoto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46810-talharim-a-napolitana.html>