TALHARIM ESPECIAL

INGREDIENTES

400 g de talharim

2 tomates

4 colheres de extrato de tomate

1 tablete de caldo de caldo de galinha

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (chá) de alho

150 g de queijo branco meia cura cortados em cubinhos

sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o talharim.

Frite o alho no óleo, depois acrescente os tomates picados, o extrato de tomate, a pimenta, o caldo de galinha e 100 ml de água deixe em fogo médio por 7 minutos.

Acrescente o queijo e deixe por mais 3 minutos no fogo.

Em uma travessa misture o molho com o talharim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48148-talharim-especial.html