TALHARIM AO MOLHO DE SALMÃO DEFUMADO

INGREDIENTES

500 g de macarrão talharim

500 g de salmão defumado

1/2 litro de creme de leite

250 ml de vinho branco seco

1/2 cebola picada

noz-moscada a gosto

sal refinado a gosto

100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe e escorra o talharim. Reserve.

Em uma panela refogue a cebola na manteiga.

Adicione o vinho e deixe evaporar.

Adicione o creme de leite e o salmão cortado em cubos finos.

Acrescente a noz moscada em pó.

Corrija o sal e adicione o talharim.

Aqueça em pouco e sirva a seguir.

Pode ser decorado com salsinha picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48440-talharim-ao-molho-de-salmao-defumado.html