

# TALHARIM AO MANJERICÃO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão talharim (500 g)
- 1 maço de manjericão lavado e sem talos
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 5 colheres (sopa) de óleo
- Folhas de manjericão a gosto para decorar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o talharim em água e sal por 10 minutos ou até ficar al dente. Escorra e reserve.

No liquidificador, bata o manjericão, o alho, sal, pimenta e o queijo.

Adicione o óleo aos poucos e bata até obter uma pasta homogênea.

Misture o macarrão com a pasta de manjericão, coloque em uma travessa, decore com folhas de manjericão e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48574-talharim-ao-manjericao.html>