TALHARIM AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão Ninho Emege

3 colheres (sopa) de água do cozimento

4 colheres (sopa) de margarina

100g de queijo ralado

Pimenta-do-reino a gosto

200 g mussarela

100 g presunto fatiado

4 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme a embalagem. Escorra, tempere com a agua do macarrão, metade da margarina, metade do queijo ralado e a pimento do reino. Unte um refratario com margarina e polvilhe com farinha de rosca. Espalhe metade do macarrão. Distribua a mussarela e o presunto, cobrindo o restante do macarrão. Por ultimo, espalhe o restante de manteiga. Misture o resto do queijo ralado e a farinha de rosca, polvilhe sobre o macarrão e leve ao forno moderado 180ºC para gratinar. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48663-talharim-ao-forno.html