THALHARIM COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1 1/5 de camarão

1 pacote de talharim

2 sache de molho de tomate

3 dentes de alho fatiado

1 cebola ralada

1 pitada de pimenta

1 xicara de suco de abacaxi

3 colheres de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere em uma tigela os camarões com sal, pimenta e o suco de abacaxi e deixe marinando por uns 10 minutos.

Coloque o talharim em 1 litro de agua fervendo com sal e um fio de óleo, quando estiver no ponto, desligue o fogo e reserve.

Em uma panela já aquecida coloque a manteiga para derreter e adicione o alho, a cebola e deixe dourar.

Acrescente os camarões reservados, deixe refogar um pouco e adicione o molho de tomate, deixe encorpar, desligue o fogo e adicione o talharim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49475-thalharim-com-camarao.html