

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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