TALHARIM NA MORAL

INGREDIENTES

400 g de talharim número 3

30 g de queijo gongozola

50 g de queijo gruyère

100 g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de alho triturado

3 colheres de sopa de maionese

3 colheres de sopa de catchup

100 ml de azeite extra virgem

1 tomate grande bem maduro

MODO DE PREPARO

Corte o tomate em cubos bem pequenos, triture os queijos gorgonzola e gruyère e misture com o tomate.

Cozinhe o macarrão talharim com sal a gosto, até o ponto de sua preferência.

No prato, coloque uma colher de maionese no fundo e coloque uma porção de macarrão.

Em uma panela separada doure o alho no azeite extra virgem e depois o coloque sobre o macarrão.

Coloque uma porção da mistura de tomate e os queijos sobre o macarrão e adicione a colher de catchup, regue com um pouco mais de azeite e por cima polvilhe o queijo parmesão ralado.

Sirva em seguida e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49531-talharim-na-moral.html