

# TALHARIM COM CALABRESA

## INGREDIENTES

500 gr de talharim  
2 linguiças calabresa picadas  
250 g de mussarela ralada  
3 dentes de alho amassados  
1 colher café de tempero misto  
3 colheres de sopa de extrato de tomate  
3 colheres de sopa molho de tomate  
3 colheres de sopa de azeite  
1 cebola média picada  
Sal a gosto  
1 copo americano com água

## MODO DE PREPARO

Ferva em uma panela grande uns 2 litros de água.  
Coloque o talharim e solte dos bolos e deixe por uns 9 minutos.  
Separe o talharim.  
Pique em pedaços pequenos e escale a linguiça e deixe separado.  
Em uma panela média, aqueça o azeite.  
Em seguida doure o alho.  
Acrescente o extrato e o molho de tomate e a água.  
Deixe refogar por 5 min em fogo brando e separe.  
Em um refratário forre o fundo com uma leve camada do molho.  
Depois uma camada de talharim.  
Um pouco de molho por cima do talharim.  
Um pouco de linguiça calabresa.  
Espalhe a mussarela  
Faça outra camada de talharim  
Espalhe o molho  
Espalhe a linguiça  
Espalhe a mussarela

Faça essa camada até cobrir o refratário

Cubra com papel alumínio

E leve ao forno preaquecido a 250°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50139-talharim-com-calabresa.html>