

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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