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 escalde 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