TALHARIM COM LEGUMES

INGREDIENTES

4 litros de água

2 cubos de caldo de legumes

2 abobrinhas cortadas em cubos

2 cen4 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola picada

4 tomates sem sementes picados

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Salsa picada para polvilhar

Cenouras cortadas em cubos

2 xícaras (chá) de couve-flor

1 pacote de macarrão tipo talharine (500g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque 4 litros de água, leve ao fogo médio e deixe ferver. Dissolva o caldo de legumes e cozinhe os legumes picados até ficar al dente. Escorra reservando a água e reserve os legumes. Na mesma água que cozinhou os legumes, cozinhe o macarrão al dente. Escorra e reserve aquecido. Em uma panela grande aqueça a manteiga em fogo médio e refogue a cebola, junte o tomate e os legumes cozidos e deixe refogar por uns 3 minutos, junte o creme de leite, misture bem e acrescente a azeitona e o macarrão. Tempere com sal e pimenta e transfira para uma travessa de servir. Salpique com a salsa e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50789-talharim-com-legumes.html