

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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