TALHARIM AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão

500 g de talharim

1 sachê de molho de tomate

azeitonas

1 cebola

2 dentes de alho

Tablete de caldo de camarão ou legumes a gosto

azeite

1 pitada de açúcar

200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente cozinhe o talharim, interrompa o cozimento com água gelada para que não desmanche.

Em uma panela coloque o alho picado, a cebola e o azeite e adicione o camarão quando estiverem dourados e o caldo em tablete.

Após desmanchar o tablete acrescentar o sache de molho pronto, uma pitada de açúcar e deixar cozinhar, mas não por muito tempo para que o camarão não emborrache. Adicionar as azeitonas, esperar por 2 minutos e apagar o fogo.

Em um refratário colocar uma parte do molho, adicionar o macarrão escorrido e adicionar sobre esse a outra parte do molho.

Verificar se o molho está bem distribuído, adicionar mussarela ralada e levar ao forno até que a mesma derreta.

Pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51634-talharim-ao-molho-de-camarao.html