TALHARIM FRESCO AO MANJERICÃO DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa fresca no formato talharim, cozida al dente

3 colheres das de sopa de óleo de girassol

1 colher das de sobremesa de alho picado

250 g de cebola cortada em cubinhos

500 g de tomates frescos, maduros, firmes e cortados em cubos

1/2 colher das de café de pimenta fresca, tipo dedo de moça (opcional)

1 sachê de caldo de carne

½ xícara das de chá de folhas de manjericão, rasgadas

Cheiro verde fresco a gosto

130 ml de azeite extra virgem

Queijo tipo parmesão ralado para servir (opcional)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com óleo e frite rapidamente o alho. Junte a cebola e refogue.

Acrescente os tomates, a pimenta e o caldo de carne.

Tampe a panela e refogue por aproximadamente 8 minutos em fogo médio, mexendo ocasionalmente para não grudar.

Desligue o fogo, acrescente os ingredientes restantes e sirva a seguir, polvilhado com queijo a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53187-talharim-fresco-ao-manjericao-da-abima.html