

TALHARIM INSTANTÂNEO AO CREME

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão instantâneo tipo talharim
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 dentinho de alho amassado
- 2 colheres de café de óleo
- 1 envelope de tempero misto (tipo sazón)
- 2 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado grosso

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo numa panela pequena e leve ao fogo baixo, acrescente o alho.

Quando dourar o alho, tire a panela do fogo e acrescente o tempero misto e o creme de leite.

Leve ao fogo novamente (sempre baixo) misturando bem até começar a ferver.

Desligue e reserve.

Prepare o macarrão conforme as instruções da embalagem, quando estiver pronto, coloque o creme sobre o macarrão.

Salpique o queijo ralado e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54299-talharim-instantaneo-ao-creme.html>