

TALHARIM COM CREME DE TOMATE E CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 colheres de sopa de azeite

1 xícara de cebola picada

2 xícaras de tomate pelado

1 xícara de calabresa picada

1 xícara de tomate cereja

1/2 xícara de azeitona preta picada

2 colheres de sopa de manjeriço

2 colheres de sopa de sálvia

Parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar a massa em água e sal, reservar.

Para o molho, numa frigideira refogar a calabresa e a cebola no azeite até murchar.

Acrescentar o tomate pelado e o creme de leite e deixar cozinhar um pouco.

Adicionar os demais ingredientes e, por fim, colocar o parmesão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55976-talharim-com-creme-de-tomate-e-calabresa.html>