

TALHARIM CREMOSO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 colher de manteiga ou margarina
cebola picadinha
6 tomates maduros sem pele sem sementes
1 pitadinha de açúcar
sal
1 lata de atum sem o óleo
1 lata de ervilha
1/2 xícara de leite fervido
1 xícara de maionese.
queijo ralado(opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Derreter uma colher de manteiga ou margarina, refogar 1 cebola picadinha fininha.
Acrescentar 6 tomates picadinhos sem pele e sem sementes.
Coloque uma pitada de açúcar para tirar a acidez, deixa apurar, mexa e deixe secar um pouco.
Coloque sal, o atum sem óleo, a ervilha. 1/2 xícara de leite fervido e morno, desligue o fogo.
Coloque 1 xícara de maionese e misture ao macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55977-talharim-cremoso.html>