TALHARIM AO CURRY

INGREDIENTES

125 g ou 1/4 do pacote de 500 g de talharim

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa de alho frito pronto

1 colher de sopa de cebola desidratada

1 colher de sobremesa de curry

1/2 copo de leite

Sal a gosto

As colheres são rasas

MODO DE PREPARO

Ferva uma panela grande de água.

Quando estiver fervendo ponha o sal e o macarrão para cozinhar.

Deixe cozinhar por 5 minutos ou conforme as instruções do fabricante.

Cozinhe o macarrão deixando-o "al dente".

Enquanto o macarrão está sendo cozido, prepare o molho.

Frite durante 1 minuto o alho e a cebola no azeite, coloque o curry e o leite e mexa durante uns 40 segundos.

Despeje o macarrão em uma travessa ou diretamente no prato e despeje o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55991-talharim-ao-curry.html