TALHARIM AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 colher bem cheia de margarina

3 colheres de farinha de trigo

2 1/2 xícaras de leite

sal

1 lata de creme de leite

1 xícara de bacon em cubos frito

1 pacote de macarrão tipo talharim 500g

3 colheres de salsa picada

queijo parmesão ralado

1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e frite a farinha de trigo, mexa sempre, por 3 minutos. Adicione o leite, aos poucos, e mexa com um batedor manual até obter um creme. Tempere com sal e cozinhe, sem parar de mexer, até engrossar. Retire do fogo. Frite o bacon com a cebola. Acrescente o bacon frito e o creme de leite ao molho. Reserve. Cozinhe o macarrão em bastante água fervente com sal até ficar al dente. Escorra o macarrão, coloque em um refertório cobra com o molho reservado e polvilhe com a salsa e o queijo. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56000-talharim-ao-molho-branco.html