

TALHARIM PICANTE COM RICOTA DEFUMADA DA ABIMA

INGREDIENTES

400 g de massa longa, cozida al dente

20 g de manteiga

2 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de sopa de pimenta dedo de moça cortada em fatias finas

3 colheres das de sopa de folhas de manjericão picadas

100 g de ricota defumada e ralada

100 g de creme de leite UHT

50 ml de leite

Sal e noz-moscada a gosto

Para servir: 50 g de ricota defumada e ralada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande aqueça a manteiga e o azeite e refogue rapidamente a pimenta com as folhas de manjericão.

Acrescente a ricota e o creme de leite. Tempere com sal e noz-moscada a gosto. Junte a massa e deixe aquecer por 3 minutos. Sirva com ricota ralada a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56004-talharim-picante-com-ricota-defumada-da-abima.html>