TALHARIM MEDITERRÂNEO

INGREDIENTES

3 rolos de talharim (aproximadamente 200g)

1/2 cebola pequena

2 dentes de alho

400 g filé de salmão com pele

400 g camarão descascado

1 colher de sopa de alcaparras

2 colheres de sopa de amêndoas em lâminas

1 limão

sal

pimenta-do-reino

1 pacote de tempero pronto para massas (opcional)

azeite

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho

Adicione os camarões

Adicione gotas de limão

Adicione as alcaparras

Tempere o salmão com sal e pimenta a gosto

Neste caso foi feito na Airfryer

Asse 15 minutos a 200° C

Enquanto o salmão assa, coloque aproximadamente 500 ml de água em uma panela

Espere ferver tampada

Cozinhe por 5 minutos e prove um fio da massa

Desligue o fogo

Sem demora para não secar, monte a massa em 2 pratos

Adicione o refogado com camarões em cima do talharim, com calma

Esprema o restante do limão na massa e no salmão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5885-talharim-mediterraneo.html