

TALHARIM AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 50 g macarrão talharim
- 200 g de calabresa
- 200 g de bacon
- 150 g mussarela ralada
- 150 g presunto ralado
- 3 dentes de alho
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o talharim até ficar ao dente

Em outra panela frite o bacon e a calabresa até dourar

Acrescente o alho amassado e deixe dourar

Despeje o creme de leite e o requeijão até ficar homogêneo

Coloque uma parte da mussarela e uma parte do presunto, mexa um pouco

Acrescente o talharim e misture bem

Coloque tudo em uma travessa e salpique o restante da mussarela e do presunto por cima

Sirva quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8057-talharim-ao-creme-de-leite.html>