

# TALHARINI DO CHAPELEIRO

## INGREDIENTES

300 g de massa fresca tipo talharini  
125 g de queijo camembert Président  
300 g de cream cheese Président  
100 g de manteiga Président  
200 g de mussarela Président picada  
1 dente de alho inteiro  
2 dentes de alho picados  
50 ml de azeite extra virgem  
1 cebola picada ralada  
100 ml vinho branco  
100 ml vinho tinto  
noz moscada a gosto  
200 g de camarão rosa sem casca e sem cabeça  
2 camarões grandes inteiros  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
salsa e ceboulete  
leite ou creme de leite conforme preferência (se necessário par finalizar)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela anti

Derreta a manteiga e acrescente a cebola cuidando para ficar transparente

Mexa até derreter e integrar os ingredientes

Divida o camembert em 2 metades redondas iguais e leve as metades com a capa branca apoiadas em papel

Observe o ponto de derretimento

Cozinhar a massa bem ao dente

Em uma frigideira colocar o azeite, o alho picado, e os camarões

Retire os camarões inteiros e reserve para decoração

Acerte o sal e a pimenta para deixar em ponto de molho espesso

Retire as metades do queijo camembert e posicione

Coloque a massa ao redor do queijo

Receita enviada por Sergio de Moraes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2721-talharini-do-chapeleiro.html>