

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5885-talharim-mediterraneo.html>