

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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