

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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