

TALHARIM AO MOLHO BRANCO COM CALABRESA

INGREDIENTES

250 g linguiça calabresa
300 g macarrão tipo espaguete
35 g manteiga
6 g farinha de trigo
200 ml leite
50 g queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em cubos médios
Na mesma panela adicione água e ferva o macarrão até ficar ao dente
Escorra o e reserve
Dissolva a farinha de trigo no leite
Derreta a manteiga em uma panela
Acrescente o leite e mexa bem até engrossar
Adicione a carne a carne e o macarrão e misture bem
Polvilhe o queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4461-talharim-ao-molho-branco-com-calabresa.html>