

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>