

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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