

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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