



Talharim com Queijo Azul e azeitonas - Receita de @ChatadeGalocha

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 500 g de talharim
- ½ xícara de azeite
- 5 dentes de alho picados
- 5 azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de molho de tomate
- 300 g de Queijo Azul Tirolez
- 200 g de Queijo Parmesão Tirolez

Modo de Preparo

Fatie o Queijo Azul Tirolez (lembre-se de tirá-lo da geladeira 30 minutos antes para facilitar) e rale o Queijo Parmesão Tirolez.

Depois, coloque a massa para cozinhar enquanto prepara o molho. Aqueça o azeite e frite o alho, com cuidado para não queimar.

Em seguida, adicione as azeitonas e o molho de tomate.

Escorra o talharim e misture-o ao molho.

Faça a montagem em uma travessa que possa ir ao forno.

Coloque a massa, disponha as fatias de Queijo Azul e cubra com o restante da massa.

Distribua o restante do Queijo Azul e leve ao forno a 180°C por, aproximadamente, 10 minutos (até o queijo derreter).

Sirva quente!