

Ingredientes:

1. 500 gramas de Talharim cozido al dente
2. 2 colheres de sopa de azeite
3. 2 dentes de alho picados
4. 1 lata de molho de tomate
5. 200g de Requeijão
6. 1 lata de creme de leite
7. Sal e pimenta a gosto
8. 300g de mussarela cortado ao cubo ou tiras
9. 300g de presunto cortado ao cubo ou tiras  
   Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo: em uma panela, aqueça o azeite e doure o alho. Junte o molho de tomate, o requeijão e o creme de leite. Tempere com o sal e a pimenta. Deixe no fogo brando até o requeijão derreter. Desligue o fogo, misture o presunto e 200 gramas de mussarela. Em um refratário, coloque o macarrão, despeje o molho e polvilhe o queijo ralado e finalize com o restante da mussarela por cima. Leve ao forno preaquecido a 200ºC durante 20 minutos.

Sirva em seguida, um belo prato para um domingo estilo “comida da mama”.