



Talharim com frutos do mar



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (limpo)	1 xícara e meia (chá)	300 g
Lula em anéis	1 xícara e meia (chá)	270 g
Mexilhão (limpo, com concha)	2 xícaras (chá)	240 g
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	2 unidade médias	300 g
Vinho branco seco	1 xícara (chá)	200 ml
Macarrão talharim (cozido "al dente")	800 gramas	800 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o macarrão, a lula, o mexilhão, HONDASHI® Profissional e o

sal, misture e deixe tomar gosto na geladeira, por 5 minutos.

2. Em uma panela grande, coloque o AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até dourar.

3. Acrescente o camarão, a lula e o mexilhão temperados, e refogue por 2 minutos, ou até que mudem de cor. Adicione o tomate e refogue por 3 minutos, ou até que comece a desmanchar.

4. Junte o vinho e misture. Acrescente o macarrão, misture e refogue por mais 3 minutos, ou até envolver a massa totalmente.

5. Finalize com o cheiro verde e retire do fogo. Sirva em seguida.