FETTUCCINE TOOWOOMBA PASTA OUTBACK

INGREDIENTES

500 g de fettuccine

500 g de camarão médio

1/2 xícara de manteiga

1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco (2 caixinhas)

1 colher de ketchup

1/2 colher (café) de páprica doce

1 pitada de páprica picante

1 colher (café) de coentro

1 colher (café) de alho em pó

1 pitada de pimenta cayenne

1 colher (chá) de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de salsa

1 colher (sopa) de tabasco

2 xicaras de champignons fatiados

1 cebola picada

queijo parmesão ralado

pão australiano

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela média e acrescente o creme de leite, o ketchup e os temperos (páprica doce, páprica picante, alho em pó, coentro e pimenta cayenne, tabasco, sal e a pimenta-do-reino).

Deixe ferver em fogo baixo, mexendo até que o creme se torne alaranjado. No final, acrescente os cogumelos.

Coloque o fetuccine para cozinhar e, enquanto isso, salteie os camarões em uma frigideira com um pouco de manteiga até que fiquem dourados.

Deixe cozinhar por 5 minutos e acrescente a cebola picada.

Nos últimos 2 minutos, junte os camarões ao molho.

Corte o pão australiano em formatos triangulares, espelhe azeite e alho.

Adicione um pouco de parmesão ralado por cima e leve ao forno por 5 minutos para gratinar.

Disponha o macarrão no centro do prato e um triângulo de pão de cada lado do prato.

Salpique um pouco e parmesão ralado e salsa por cima da pasta e está pronto para servir.

Se não for servir tudo, misture o molho apenas na massa que for servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19458-fettuccine-toowoomba-pasta-outback.html