

FETTUCCINE ALL'ALFREDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 600 g de fettuccine caseiro, ou fettuccine seco de boa qualidade
- 2/3 de xícara de queijo parmesiano reggiano ralado na hora
- sal a gosto
- pimenta-do-reino moída na hora
- 1 noz moscada inteira

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 2/3 do creme de leite e toda a manteiga.

Ligue em fogo médio e cozinhe por menos de 1 minuto.

É bem rápido, só para dar tempo para o creme e a manteiga terem engrossado.

Desligue o fogo e reserve.

Cozinhe a massa em água fervente já salgada até quando estiver praticamente al dente, o fettuccine caseiro vai ser bem rápido, 1 a 3 minutos.

Para o seco veja na embalagem.

Transfira a massa escorrida para a panela com o creme, abaixe o fogo e misture a massa cuidadosamente levando a massa de baixo para cima (este movimento fará com que toda a massa seja coberta pelo creme).

Jogue o restante do creme e o queijo parmesão, uma pitada de sal, pimenta-do-reino e um pouco de noz-moscada ralada na hora (não muito, menos de 1/8 de colher de chá).

Revolve novamente o fettuccine e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20027-fettuccine-allalfredo.html>