

# MINI FUSILLI AL LIMONE

## INGREDIENTES

200 g de fusilli cozido al dente  
50 g de manteiga  
1 colher (café) de gengibre fresco ralado  
suco de 1 limão taiti  
raspas de 1/2 limão  
80 ml de creme de leite fresco ou uht  
50 g de queijo parmesão ralado fino  
80 g de nozes levemente torradas e picadas  
250 g de filé de truta defumada cortada em pedaços ao seu gosto  
2 colheres (sopa) de cheiro-verde fresco bem picado  
pimenta biquinho ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande derreta a manteiga, acrescente o gengibre, o suco e raspas de limão e deixe levantar fervura.

Acrescente o creme de leite, o queijo, as nozes, o filé de truta e o fusilli.

Deixe aquecer, acrescente o cheiro-verde, a pimenta e sirva ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21822-mini-fusilli-al-limone.html>