

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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