FETTUCCINE EL CABRON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de fettuccine

1/4 de xícara de chá de sal grosso

MOLHO:

Molho:100 g de manteiga

2 xícaras de chá de leite integral morno

1/2 copo de requeijão light

150 g de queijo de cabra

1 lata de creme de leite

1 cebola ralada

1 colher de sopa de mostarda dijon

200 g de peito de frango em tiras pré-cozido

200 g de presunto magro em tiras

1 lata de ervilha

1 tablete de caldo de galinha

sal a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Ferva a água até borbulhar.

Adicione o sal grosso e em seguida o fettuccine.

O ponto ideal é al dente, mais ou menos 14 minutos após ser colocado em água fervente.

MOLHO:

Molho:Primeiro o molho branco.

Em uma panela em fogo alto coloque 50 g de manteiga e a cebola, refogue um pouco.

Em seguida adicione o leite em fogo baixo e misture por 3 minutos.

Adicione o caldo de galinha e misture mais um pouco.

Em seguida coloque a mostarda e o requeijão e misture.

Aos poucos coloque o queijo de cabra até ferver e formar um molho homogêneo, desligue e reserve.

Em uma outra panela coloque 50 g de manteiga, as tiras de frango e o presunto. Salgue e refogue um pouco.

Adicione o molho branco e misture.

Adicione em seguida o creme de leite e salgue até ficar do seu gosto.

Coloque a ervilha e a salsa e misture até ferver.

Tire a água da massa e misture com o molho em uma panela e está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30720-fettuccine-el-cabron.html