

FETTUCCINE COM MOLHO TRUFADO

INGREDIENTES

200 g de manteiga de creme de leite fresco
1/2 xícara de chá de queijo maasdam ralado
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de azeite trufado
Sal
Pimenta branca
200 g de fettuccine

MODO DE PREPARO

Colocar o creme de leite em uma panela, em banho-maria, e levar ao fogo mínimo, mexendo por 3 minutos.
Acrescentar, aos poucos, e batendo com um fouet o queijo ralado.
Colocar a manteiga e o azeite trufado aos poucos, ainda batendo.
Acrescente sal e pimenta.
Despejar o molho por cima do Fettuccine cozido 'al dente' conforme as indicações da embalagem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40415-fettuccine-com-molho-trufado.html>