

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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