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