FETTUCCINE AO CURRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de fettucinne ou talharim

MOLHO:

Molho:3 colheres de sopa de manteiga

4 queijos polenguinho sabor tradicional

1 lata creme de leite

1 pitada noz moscada

1 colher rasa de sopa de curry

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, derreta a manteiga.

Adicione o queijo polenguinho (pode ser derretido no microondas por 40 segundos).

Mexa e adicione o creme de leite, a pitada de noz moscada, o curry e o sal.

Cozinhe por 10 minutos mexendo até formar um molho cremoso e homogêneo.

Misture à massa cozida al dente e está pronto.

Um prato simples e delicioso.

Se preferir, utilize massa verde (espinafre), também fica divino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50062-fettuccine-ao-curry.html