

FETTUCCINE ALL'ALFREDO

Um bom e autêntico queijo Parmigiano-Reggiano fará toda a diferença neste prato.



INGREDIENTES - 4 PORÇÕES

- 400 g fettuccine
- 100 g de manteiga
- 2 xícaras de queijo parmesão ralado na hora
- água de cozimento do macarrão
- sal e pimenta do reino

COMO FAZER

1. Encha uma panela grande com 4 litros de água, adicione 1 e 1/2 colher de sopa de sal. Quando ferver, acrescente o fettuccine e cozinhe pelo tempo especificado na embalagem, até que esteja *al dente*.
2. Corte a manteiga em pedaços pequenos e coloque em uma travessa pré-aquecida.
3. Escorra o fettuccine, reservando 1/2 xícara da água de cozimento.
4. Despeje a massa sobre a manteiga, adicione metade do queijo ralado e parte da água de cozimento.
5. Mexa vigorosamente o fettuccine e o queijo, que começará a derreter. Adicione o restante do queijo e, se necessário, mais água de cozimento. Misture até que a massa esteja completamente envolta no molho.
6. Divida entre os pratos e sirva imediatamente.

Para garantir que a manteiga derreta e que o prato se mantenha quente, pré-aqueça a travessa.