

## RECEITA:

# Fettuccine ao Molho Alfredo



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Rendimento**  
4 porções



## INGREDIENTES

- 16 ninhos de fettuccine - cerca de 280 g (ou outra massa longa de grano duro)
- 6 colheres de chá de **Maionese Liza Caseira**
- 8 xícaras de chá de leite integral
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de chá de farinha de trigo
- 1 pitada de noz-moscada ralada na hora
- 2 xícaras de chá de creme de leite
- 2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado



## MODO DE PREPARO

- 1 - Numa panela pequena, leve a maionese para aquecer em fogo médio. Junte a farinha de trigo e mexa por cerca de 30 segundos, apenas para cozinhar a farinha.
- 2 - Adicione o leite frio aos poucos, mexendo com um batedor de arame para não empelotar.
- 3 - Diminua o fogo, tempere com o sal e a noz-moscada, e junte o macarrão. Quando ferver, deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando com um garfo para soltar os ninhos.
- 4 - Tampe a panela e deixe cozinhar, ainda em fogo baixo, por mais 10 minutos. Mexa de vez em quando.
- 5 - Desligue o fogo, junte o creme de leite e o queijo parmesão. Misture delicadamente com um garfo para formar um molho cremoso, mas sem quebrar as tiras da massa.
- 6 - Sirva a seguir com queijo parmesão ralado.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping the world thrive