

FETTUCCINE ALFREDO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de massa tipo fettuccine
370 g de camarão cinza grande
7 colheres (sopa) de manteiga sem sal
470 g de creme de leite
1 ½ copo de queijo parmesão ralado
salsinha para decorar
sal
pimenta do reino
1 pitada de noz moscada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da caixa deixando ao dente
Tempere os camarões com sal e pimenta a gosto
Em fogo alto em uma frigideira adicione 2 colheres de manteiga e adicione os camarões
Refogue os camarões dos dois lados por volta de 3 minutos, quando notar que estão rosados, retire e reserve
Na mesma frigideira, adicione 5 colheres de sopa de manteiga
Quando a manteiga derreter, adicione o creme de leite e abaixe o fogo para o creme não talhar
Mexa por aproximadamente 2 minutos
Adicione a noz moscada, o queijo e misture bem
Adicione os camarões e a massa
Quando tudo estiver bem incorporado desligue o fogo, jogue a salsinha por cima e aprecie sua massa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/155-fettuccine-alfredo-com-camarao.html>