Fettuccini Alfredo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Agua: 1/2 Taza
Queso Parmesano Rallado: 150 g
Fettuccini: 500 g
Manteca: 200 g

Preparación de la Receta

- Procese la *manteca* pomada con el queso rallado y agua hasta emulsionar.
- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.
- En una sartén caliente la emulsión de *manteca* con la pimienta recién molida
- Incorpore la pasta colada, con un poco del agua de cocción y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva la pasta en la horma de un queso parmesano ahuecado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fettuccini-alfredo