

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 forma de un queso parmesano ahuecado.

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