



Fettucine ao Estepe

Tempo de Preparo:

 00:15

Rende:

 4 a 6 Porções

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão tipo fettuccine (500 g)
- Sal
- Pimenta-do-reino
- Noz-moscada
- 660 g de Queijo Estepe Tirolez ralado
- 4 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (52 g)

Modo de Preparo

Ferva 2 litros de água e, em seguida, coloque 1 colher (sopa) de sal e despeje o conteúdo do pacote de macarrão, cozinhando por 10 minutos (deixando-o ainda um pouco duro no miolo).

Quando estiver quase pronto, esquente uma frigideira antiaderente grande e vire o macarrão escorrido direto na frigideira (ainda com um pouco de água).

Tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.

Despeje o Queijo Estepe Tirolez por cima e mexa bem para temperar toda a massa.

Desligue o fogo, adicione a Manteiga Sem Sal Tirolez e mexa até incorporá-la. Sirva em

seguida sobre um prato aquecido.