



Pasta ao molho Alfredo

Chef Paul Nielsen

www.chefpaulnielsen.blospot.com

31 2512 9094



Ingredientes:

- * 500g de Creme de Leite fresco
- * 1 xícara (chá) de queijo Parmegianno ralado (aproximadamente 55 g)
- * 4 colheres (sopa) de manteiga picada (48 g)
- * Sal e grãos de pimenta em grão moída.

Modo de preparo:

Coloque a massa para cozinhar e retire a massa ao dente, coloque a frigideira ao fogo e acrescente a manteiga, deixe derreter, coloque o creme de Leite, pimenta moída e o sal a gosto. Quando começar a ferver coloque o 3/ 4 da xícara de queijo. Ao engrossar acrescente a massa cozida e misture bem. Servir com queijo ralado por cima.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br