

Fettuccine z sosem Alfredo

Śmietankowy sos Alfredo to jeden z najlepszych dodatków do makaronu. Możesz podać go z każdym rodzajem makaronu i zawsze będzie tak samo dobry.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

225 g makaronu fettuccine
6 łyżek masła
400 ml śmietany kremówki
90 g parmezanu, tartego
50 g sera pecorino romano, tartego
2 żółtka, roztrzepane
1/4 łyżeczki soli
1/8 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
szczypta pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

1) Ugotować makaron. Roztopić masło w rondlu. Dodać śmietanę,

50 g parmezanu, ser romano, żółtka, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Mocno podgrzać na małym ogniu, ale nie doprowadzać do wrzenia. Często mieszać.

2) Odcedzić makaron i wymieszać z sosem oraz resztą parmezanu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 908 kcal, 73 g tłuszczów (w tym 45 g NKT), 339 mg cholesterolu, 821 mg sodu, 44 g węglowodanów, 2 g błonnika, 23 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock