

# 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*