



O nosso melhor para a sua família

Fettuccine à Alfredo

Ingredientes:

400 g massa fettuccine ou tagliatelle fresca
20 g manteiga
1 dente de alho
150 g bacon cortado em cubos
200 g natas
Sal, pimenta e noz-moscada
200 g ervilhas cozidas ou congeladas
Salsa q.b.
Queijo Parmesão ralado q.b.



Preparação:

1. Para cozer a massa coloque no copo 1500 g de água, um fio de azeite, o sal e programe **10 min/Varoma/vel 1**.
2. Junte a massa e programe **o tempo indicado na embalagem/100°C/☞/vel ☛**, sem o copo de medida. Escorra, deite um pouco de azeite, envolva e reserve.
3. Coloque no copo a manteiga, o alho e pique **5 seg/vel 5**.
4. Adicione o bacon e programe **5 min/Varoma/☞/vel ☛**.
5. Incorpore as natas, os temperos e programe **3 min/90°C/☞/vel ☛**.
6. Junte as ervilhas e programe **3 min/90°C/☞/vel ☛**.
7. Envolva a massa com o molho e polvilhe com salsa e queijo Parmesão.

Dica: Se usar ervilhas congeladas, primeiro coloque-as em água a ferver por uns minutos.

Nota: Este é um prato típico romano. A massa fettuccine é uma massa tipo fita mas mais fina do que a tagliatelle.

. Se utilizar massa fresca feita na Bimby coza durante **3 min/100°C/☞/vel ☛**.

Tempo Bimby: 25 min

NºPaxs: 4

Preparação: ☛

Tempo total: 30 min

