

Fettuccine ao Limão Siciliano e Sálvia



Fettuccine ao Limão Siciliano e Sálvia!

Oi pessoal, depois de um tempo um tanto reclusa, estou de volta com as receitas simples, saudáveis e saborosas.

Hoje o fettuccine ou a sua massa de preferência fica uma delícia com esse molho super simples e rápido para aquelas horinhas que estamos com pouca vontade de ir ao fogão, mas com uma fome danada. É muito reconfortante e delicioso! Serve muito bem para os casais da família que agora precisam se virar sozinhos! Bom apetite meus lindos!!

Ingredientes:

200 g de fettuccine

2 litros de água fervendo com 1 colher de sopa rasa de sal

1 colher de sopa de manteiga sem sal

2 colheres de sopa de azeite

1/2 de xícara de vinho branco seco

raspas de limão siciliano

1 limão siciliano espremido ou 50 ml

1/2 xícara de folhas de sálvia

sal e pimenta à gosto

50 g de queijo parmesão

Modo de fazer:

Coloque o fettuccine para cozinhar numa panela funda com dois litros de água fervendo e 1 colher rasa de sopa de sal. Enquanto a massa cozinha, coloque a manteiga e o azeite numa frigideira grande e assim que a manteiga derreter, adicione o vinho branco e o suco de limão siciliano. Deixe reduzir um pouco em fogo baixo e acrescente o sal, pimenta e as folhas de sálvia. Coloque uma concha da água do cozimento da massa no molho da frigideira e um pouco de queijo parmesão ralado. Escorra o fettuccine e misture a massa ao molho, polvilhe raspas de limão siciliano e mais queijo parmesão ralado. Sirva imediatamente.