



Fettuccine com abóbora, parmesão e alecrim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal (em ponto de pomada)	meia xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Abóbora japonesa (com casca, sem sementes, cortada em tiras finas)	-	300 g
Macarrão tipo fettuccine (cozido "al dente")	1 pacote	500 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque a manteiga, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque uma colher de sopa da manteiga e leve ao fogo médio para aquecer. Frite as fatias de abóbora aos poucos, colocando mais manteiga, se necessário, por 1 minuto de cada lado ou até dourar. Reserve-as dispostas em uma GN.

3. Na mesma frigideira, coloque a manteiga restante e leve ao fogo médio para derreter. Junteo fettuccine, a abóbora e o parmesão. Misture até que os ingredientes estejam bemincorporados. Sirva em seguida.