

Fettuccine ao alho e óleo com ricota e nozes

 40 minutos

Grau de Dificuldade: Fácil

Porção: 1 pegador (80 g)

Rendimento: 7 porções

Informações Nutricionais:

159,3 kcal/porção

Baixo teor de gordura saturada

Baixo teor de colesterol



2 ½ litros de água

1 colher de sopa rasa de sal

250 g de fettuccine (massa seca)

4 colheres de sopa de azeite

3 dentes de alho picados

1 colher de sopa de tomilho

½ ricota

1 xícara de chá de nozes trituradas

½ xícara de chá de salsa picada

Em uma panela, ferva a água com o sal e cozinhe a massa por 20 minutos ou até que fique al dente, escorra e reserve. Na mesma panela, aqueça o azeite, doure o alho e refogue o tomilho. Em seguida, acrescente a ricota esfarelada, as nozes e a salsa. Aqueça, misture à massa e sirva em seguida.

