

# FETTUCCHINE ALFREDO COM CAMARÃO

## INGREDIENTES

400 g de massa tipo fettuccine  
370 g de camarão cinza grande  
7 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
470 g de creme de leite  
1 ½ copo de queijo parmesão ralado  
salsinha para decorar  
sal  
pimenta do reino  
1 pitada de noz moscada

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da caixa deixando ao dente  
Tempere os camarões com sal e pimenta a gosto  
Em fogo alto em uma frigideira adicione 2 colheres de manteiga e adicione os camarões  
Refogue os camarões dos dois lados por volta de 3 minutos, quando notar que estão rosados, retire e reserve  
Na mesma frigideira, adicione 5 colheres de sopa de manteiga  
Quando a manteiga derreter, adicione o creme de leite e abaixe o fogo para o creme não talhar  
Mexa por aproximadamente 2 minutos  
Adicione a noz moscada, o queijo e misture bem  
Adicione os camarões e a massa  
Quando tudo estiver bem incorporado desligue o fogo, jogue a salsinha por cima e aprecie sua massa

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/50-fettuccine-alfredo-com-camarao.html>