

Pasta All'Alfredo

500 gr massa
80 gr manteiga
100 gr parmesão,
ralado na hora
quanto basta sal

Retire a manteiga da geladeira. Em uma panela ferva água com sal para o cozimento da massa. Cozinhe a massa até ficar al dente. Quando escorrer a massa, derrame a água quente na travessa em que irá servi-la, deixando-a assim bem quente. Retire a água da travessa, coloque a manteiga, cubra com a massa e coloque o parmesão ralado por cima. Esse é o processo do Alfredo Di Roma. No restaurante a massa só é finalizada (misturada com dois garfos) na mesa do cliente.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)