



PASTA

# Fettuccine Alfredo

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Idag är det National Fettuccine Alfredo Day! Vad passar då bättre än att slänga ihop denna krämiga och oemotståndliga italienska klassiker till middag?

## INGREDIENSER



500 gram fettuccine  
60 gram smör  
3.5 deciliter grädde  
3 deciliter riven parmesanost  
salt & peppar  
hackad persilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan i saltat vatten enligt anvisningarna på paketet. Häll av pastavatten och häll tillbaka pastan i kastrullen.

2

Smält smöret i en kastrull och tillstätt sedan grädde och ost. Låt sjuda tills såsen har tjocknat. Salta och peppra.

3

Blanda ned såsen i kastrullen med pastan. Strö över persilja och lite mer riven parmesan vid servering.