



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.