



**WinoToskanii**

## Fettuccine Alfredo

### Składniki na 4 osoby:

- 400g makaronu jajecznego
- 80g masła
- 80g parmigiano reggiano
- sól
- czarny pieprz do smaku

### Przygotowanie:

Wrzuć makaron do wrzącej wody i gotuj przez czas podany na opakowaniu. W trakcie gotowania makaronu, przygotuj sos. Na dużej patelni roztop na bardzo małym ogniu masło, uważając by się nie przypaliło. Następnie dodaj chochelkę wody z gotowania makaronu, gdyż zawarta w niej skrobia uczyni sos bardziej aksamitny. Odcedź fettuccine i dodaj bezpośrednio do garnka z masłem dolewając kolejną chochelkę wody z makaronu i całość dokładnie wymieszaj.

W tym momencie wyłącz grzanie i dodaj starty parmezan, sól i świeżo zmielony pieprz, a następnie zamieszaj ponownie, aby sos połączył się z makaronem. I to wszystko! Twoje Fettuccine Alfredo jest gotowe do podania.