

## Ingredientes

- Fettuccine - 1 pacote de 500 gramas
- Alhos-porrós picados em rodelas - 2
- Manteiga sem sal - 2 colheres
- Caldo de galinha - 1 xícara
- Creme de leite - 1 xícara e meia
- Ervilhas congeladas - 1 xícara
- Ervilhas tortas cortadas em tiras - 350 gramas
- Raspas de limão fresco - 2 colher de chá
- Parmesão ralado fino - 1/2 xícara
- Sal e pimenta - a gosto
- Salsa picada



*Autora:* Sandra Assumpção  
10 de fevereiro de 2012

## Modo de preparo

1. Refogue o alho-porró na manteiga com a frigideira em fogo baixo, mexendo sempre, até ficar macio.
2. Junte as ervilhas tortas picadas. Adicione o creme de leite, o caldo de galinha e cozinhe, sem tampa, cerca de 5 minutos.
3. Junte as ervilhas congeladas ( previamente descongeladas). Tempere com sal e pimenta.
4. Adicione raspas de limão. Cozinhe o macarrão em bastante água fervente com sal.
5. Escorra a massa, vire sobre o molho, mexendo para misturar. Salpique a salsa e o parmesão em cima e mexa novamente. Vire numa travessa aquecida e sirva.