

Spaghetti com limão e rúcula

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Adriana Yonamine

Tipo: Receita

Validade

Categoria: Massas salgadas

Congelado: -

Criação: 01/11/2021

Refrigerado: -

Última Atualização: 01/11/2021

Ambiente: -

 **Rendimento:** 1,77 Quilo(s)

 **Tempo:** -

Composição

Modo de preparo

| Nome | Medida | Total Líq. | Bruto |
|----------------------|------------|------------|--------|
| Macarrão integral | - | 500 g | 500 g |
| creme de leite Xandô | - | 300 ml | 300 ml |
| Manteiga | - | 30 g | 30 g |
| Queijo parmesão | - | 100 g | 100 g |
| limão siciliano | 1(Unidade) | 80 g | 80 g |
| rúcula | 1(Maço) | 250 g | 250 g |
| Sal | - | 10 g | 10 g |

Etapas

1. Lavar a rúcula, secar as folhas e cortar grosseiramente. Reservar.

2. Levar ao fogo uma panela com 5 litros de água e ao ferver, adicionar 5 colheres (sopa) de sal. Adicionar o macarrão e cozinhar conforme as indicações do fabricante, mexendo de vez em quando, para não grudar.

3. Aquecer uma frigideira grande, derreter a manteiga e adicionar o creme de leite, o queijo parmesão ralado, as raspas e suco do limão siciliano. Mexer até ficar uniforme.

4. Escorrer o macarrão e misturar ao molho. Mexer até envolver toda a massa. Acertar o sal.

5. Servir bem quente, com a rúcula picada.

Porções

| Nome | Esta receita faz |
|------------------|------------------|
| Quilo (Kg) | 1,77 Quilo (s) |
| Gramas (g) | 1.770 Grama (s) |
| porção (0.354Kg) | 5 porção (s) |

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____