

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: _____