

# Fettuccine com camarão e molho toscano

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

1 embalagem de fettuccine  
1 frasco de molho toscano  
300 g de miolo de camarão  
2 dentes de alho  
1 c. sopa de azeite  
1 ramo de manjeriço  
Queijo parmesão para ralar  
Sal e pimenta q.b.



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



## PREPARAÇÃO

Leve ao lume um tacho com água temperada com pouco sal e deixe ferver.  
Adicione o fettuccine, mexa até se descolar e deixe cozer durante oito minutos.  
Leve ao lume uma frigideira com o azeite e os alhos descascados e esmagados e deixe aquecer.  
Acrescente o camarão e deixe cozinhar durante dois minutos.  
Junte o molho toscano e mexa, até levantar fervura.  
Escorra o fettuccine e junte-lhe o camarão.  
Misture delicadamente, verifique o sal e tempere com uma pitada de pimenta acabada de moer.  
Sirva quente, polvilhando com manjeriço picado e acompanhe com o queijo ralado.