

(크리스탈 파스타 O)

To print this page, use your browser's "print" button. Then click "back" to return to the site.

COOKS.COM RECIPE SEARCH

SHRIMP AND SPINACH ALFREDO

Printed from COOKS.COM

1 lb. uncooked med. shrimp (peeled)

(4.502 / 1309) 1/2 bag fresh spinach

1 red bell pepper (sliced thin) (피망 붉은색) → 반나뉘 얇게 가늘게 썰다음

1 pkg. fresh mushrooms (sliced) (어슷썰다.)

1 pkg. Knorr's Alfredo Sauce

1 box linguini (파스타 종류)

2 bunches scallions (cut up)

조금 Garlic

fry 대파 (green) → 어슷썰기. 다진거
 Saute scallions, mushrooms, peppers and a bit of garlic in a skillet
 approximately 10 minutes. Add to that spinach and shrimp. Simmer for 15
 minutes.

Prepare Alfredo Sauce per package instructions.

Serve sauteed mixture over linguini and pour alfredo sauce onto everything.
 Sprinkle paprika on for color.

- 냄비 물 끓을때 파스타 넣는다.
(물기보아있고 끓인다)
- 큰 pan (or wok) 에 물기보아 기름 두둑한 파. 피망. 버섯 (어슷썰기) 넣고
다들 다진거 조금 넣는다. (10분)
- 10분 후 시금치랑 새우 넣고 볶는다
- Alfredo 소스 넣어 섞는다.
- 마지막으로 파스타 넣고 위에 만든 소스 올린다.
- 치즈가루 같이 넣고 볶는다 (바늘바늘 하)