

4.09 大廚師 - 培根雞蛋意面

材料: (8 人份)

義大利醃肉	650g
筆芯面	900g
雞蛋 略攪拌	6 顆
黑胡椒碎	2 茶勺
Pecorino Romano or Parmesan	150g
歐芹 切細	

做法:

1. 將醃肉切絲，加入平底鍋中小火走油，大約 7-8 分鐘，備用
2. 將一鍋鹽水煮沸，加入意面，不時攪拌以防粘底。煮至 Al dente 然後瀝幹
3. 將備用的平底鍋同醃肉中火加熱，加入意面翻炒，請確保意面是燙的
4. 將平底鍋從熱源移開，加入雞蛋翻炒至剛好變熟，加入胡椒和 cheese 繼續翻炒
5. 快速出鍋，用歐芹點綴，可依個人口味添加 cheese