

大廚師:于婷

日期:Dec.9 2006

烤田螺及培根義大利麵

*** 烤田螺 ***

1. 蒜末
2. 橄欖油
3. 奶油
4. 鹽
5. 白酒
6. 黑胡椒粉
7. 碎 Cheese
8. 田螺(大罐*2)

做法:

1. 將橄欖油和奶油放微波爐溶化後加鹽,白酒,蒜末,黑胡椒粉拌勻
2. 田螺罐打開清洗後放入田螺專用烤盤,將做法 1 淋在田螺上,再撒上 cheese
3. 烤箱預熱 350 度 C,烤約 15 分至 Cheese 呈金黃即可

*** 培根義大利麵 ***

1. 培根半包切碎
2. 蒜末
3. 洋蔥切丁
4. 白磨菇切片
5. 白醬一包 500gram
4. 義大利麵

做法:

1. 取一深鍋煮義大利麵
2. 另取一炒鍋,倒一點橄欖油爆香培根至微焦,放入蒜末,洋蔥丁,磨菇一起炒,炒到材料變軟,加入白醬拌勻,若太濃稠可加些牛奶,
3. 將煮好的義大利麵放入做法 2 再拌勻即可