

「可尔必思」番茄·黑胡椒意大利细面

有很多的食材配上酸甜味。即使尝过很多意大利面也会沉醉其中。

主要材料

意大利细面
通心粉
番茄罐头
「可尔必思」



材料名	2人份所需材料
培根(切成长方形)	80g
蘑菇(薄片)	50g
大蒜(切成末)	5g(1/2片)
番茄罐头(罐装:捣碎)	150g
「可尔必思」	30cc(2大匙)
可尔必思(株)特选黄油(无盐)	25g(略少于2大匙)
芝士粉	18g(3大匙)
蛋黄	3个
生奶油	100cc
意大利细面(干)	110g
通心粉	50g
葱花(切成小段)	5g(2根)

制作方法

- 1 在平底锅中融化可尔必思(株)特选黄油(无盐)，翻炒培根和蘑菇。加入大蒜、番茄和「可尔必思」，煮至几乎收干为止。
- 2 用盐水煮意大利面和蘑菇，沥干水分盛放在盘子中。
- 3 在碗中放入蛋黄、生奶油和芝士粉，充分混合。
- 4 关掉(1)的炉火，加入(3)并快速搅拌。待拌匀之后加入(2)，最后撒上葱花。