

大廚師: 王麗玲

日期:Jun.9 2007

海鮮義大利麵

材料:

1. 義大利麵 (Spaghetti)
2. 海鮮(鮮蝦,干貝,蛤蜊,鮭魚等依個人喜愛口味)
3. Sundry Tomato(乾貨,可於 super store 購買)
4. 白酒(Dry,不甜的)1~2 杯
5. 高湯 1 杯
6. Parsley
7. 洋蔥一顆
8. 大蒜 5~6 瓣
9. 橄欖油

做法:

1. Sundry Tomoto 泡熱水 5 分洗淨切碎,大蒜切碎,洋蔥切小塊
2. 鮭魚加鹽,胡椒粉,微煎後備用
3. 蝦子去殼,去腸泥,蛤蜊加麻油吐沙洗淨
4. 大鍋深水加鹽煮開後,下麵煮 8 分鐘
5. 起油鍋,用中火炒香蒜末和洋蔥,炒出香味後放 Sundry Tomato 炒後,加入所有海鮮,炒半熟,加入白酒 1 杯,煮一會兒後,再加高湯燜一下
6. 麵瀝水後,立即加入海鮮中拌勻,1 分鐘內熄火,撒上 Parsley(碎屑),裝盤後可現磨 Parmesan cheese 和胡椒粉