

大廚師:Gloria

日期:Feb.21 2009

## 情人節甜蜜套餐系列－三文魚義大利麵

材料:約 2 人份

1. 去皮去骨三文魚排一片
2. 番茄義大利麵醬一罐
3. Pesto 醬 2 大匙
4. 洋蔥半顆切丁
5. 大蒜 3 瓣切末
6. 義大利麵 300g
7. 鹽,胡椒適量
8. Parmesan 起司(依個人喜好)

做法:

1. 將烤箱預熱 420F
2. 三文魚淋上橄欖油,少許鹽,胡椒粉後放入烤箱約烤 25 分,取出後以叉子搗成小塊
3. 取一大鍋,煮滾水後加入 2 匙鹽調味,放入義大利麵煮到約 8 成熟(或依個人口味)
4. 取一平底鍋加入橄欖油加熱後放入洋蔥炒香後加入大蒜,倒入義大利麵醬及 Pesto,並以鹽,胡椒調味,加熱後放入做法 2 的三文魚,攪拌均勻後即可淋在義大利麵上,最後可再依個人喜好灑上 Parmesan 起司