

# 1. 11. 2014 大廚師 - 松露奶油義大利麵

## Truffle Cream Pasta

### 材料：

6 大匙奶油  
1 顆洋蔥, 切成薄片狀  
1 顆大蒜, 切成薄片狀  
6 顆蘑菇, 切片  
鹽, 黑胡椒, 九層塔  
1/4 杯紅酒 (cabernet savignoun)  
半杯雞湯底  
500 克 Cream  
1 小匙白松露油  
600 克 Ravioli (義大利餃), 用開水煮開

### 做法：

1. 先用小火將平底鍋中的奶油融化, 之後加入大蒜與洋蔥. 等到大蒜跟洋蔥開始軟化之後, 加入蘑菇.
2. 等到洋蔥與蘑菇快要煮熟時, 加入鹽, 胡椒, 九層塔, 紅酒, 與湯底.
3. 慢煮到紅酒燒完後, 加入 cream 跟白松露油. 煮到黏稠狀後倒進 ravioli 的鍋子裡面攪拌均勻