

白汁雜菌松露 螺絲粉

松露及雜菌配意粉是很多人喜愛的食物，假如懂得自製白汁，便時刻做到合適份量，不需依賴罐頭湯了。

材料：(2人)

雜菌	200 克
螺絲粉	160 克
蒜蓉	1 瓣
松露油	1/2 茶匙
松露醬	1 茶匙
鹽	1 茶匙
番茜	適量

白汁材料：

牛油	1 茶匙
麵粉	1 茶匙
牛奶	200 毫升
鹽	適量
胡椒粉	適量
豆蔻粉	適量



做法：

1. 鑊開中火，下油及蒜蓉炒香，加入雜菌炒熟備用。(圖A)
2. 準備煮白汁：細火下1茶匙牛油，待溶化後加入1茶匙麵粉，可選擇任何高、中或低筋麵粉，用手動發蛋器攪至沒有粉粒。(圖B)
3. 下牛奶，轉大火繼續攪拌，一邊下鹽、胡椒粉拌勻；正宗的白汁是有豆蔻粉，可因應個人口味剔除。(圖C)
4. 如需要多點白汁，可隨意加入適量牛奶，煮至沸身便可關火。(圖D)
5. 煮螺絲粉準備一煲水滾後、下鹽、下螺絲粉，下意大利粉後要立即攪拌，以防黏底，跟據包裝上的指示烹調，煮到烹調合適的時間。(圖E)
6. 取其中一條，試味是否自己喜歡的口感，假如合適便可整煲水倒去，螺絲粉瀝乾水。(圖F)
7. 無須開火，把剛煮好的螺絲粉加入醬汁、雜菌、松露醬及松露汁拌勻即可上碟。

筆記：

烹調意大利麵時切勿蓋上煲蓋，不然便會滾瀉。

