

黑珍珠系列 義大利墨魚汁麵

材料：

麵糰(A料：高筋麵粉1斤/雞蛋1個/墨魚汁1份/水半杯)，鹽1/2小匙，蝦仁20粒，洋蔥末2湯匙，九層塔10片，蛤蠣肉20個，大蒜末1湯匙。

調味料：

起司粉1/2湯匙，黑胡椒粉1小匙，鹽1小匙，白葡萄酒1/2杯，奶油12湯匙。

作法：

1. 將A料和成麵糰，用擀麵棍子擀成麵皮再切成麵條，煮熟備用。
2. 炒香大蒜末，再炒洋蔥末，待洋蔥也炒香後，加入奶油及酒，並放入蝦及蛤蠣。
3. 將煮好的墨魚麵入鍋後加鹽調味拌和，起鍋前再放入九層塔及起司粉拌勻即可。



PS:

墨魚麵如自己作麻煩，可以找認識的義大利餐館委託他們幫你買現成的，墨魚麵看來黑黑的好嚇人，許多人不敢吃，其實是道滋補的美食，老外可把它當情趣麵食，不僅不怕，還愛死它了呢！