

大廚師 - 一鍋搞定義大利麵

材料:

1. 雞胸肉 1 塊
2. 綠花菜 1 小顆
3. 牛奶 4 杯
4. 義大利麵自訂
5. 鹽 1 茶匙
6. 黑胡椒適量
7. 洋蔥半顆
8. 食用油 1 湯匙
9. 帕馬森碎起司 1 把
莫札瑞拉碎起司 1 把

做法:

1. 雞胸肉花椰菜切小塊，洋蔥切丁備用
2. 熱鍋熱油加入雞胸肉，一半的鹽及胡椒，炒熟至微焦黃
3. 將雞胸肉取出備用，加入洋蔥丁及綠花菜
4. 加入剩下的黑胡椒及鹽，炒至洋蔥變色
5. 加入牛奶至沸騰，轉中火
6. 加入義大利麵煮至自己喜愛的熟成度
7. 加入兩種起司及剛才的雞胸肉攪拌均勻即可