

蒜香意大利面

材料:

- 1) 1/2 磅 意大利面
- 2) 1/2 杯 特級初榨橄欖油
- 3) 6 大蒜瓣，切成細片
- 4) 1/2 湯匙碎紅辣椒片
- 5) 1/2 杯新鮮歐芹，切碎
- 6) 1/4 杯新鮮磨碎的巴馬干酪
- 7) 海鹽
- 8) 黑胡椒
- 9) 1 個檸檬

做法：

1. 倒上一大盆鹽水煮沸，加入意大利面，烹飪至彈牙，8-10 分鐘。
2. 加熱橄欖油在大鍋中中熱。加入大蒜，經常攪拌，直到大蒜金黃色。加入紅辣椒片，鹽和胡椒粉。

3. 將意大利面直接加入鍋中。直到意大利麵條被大蒜油徹底塗抹。
4. 關火，加入歐芹和巴馬干酪，並將其浸泡好。檢查味道，如果需要調整鹽。擠檸檬來品嚐。

