

## 5.21 大廚師 – Prawn Fettuccine Alfredo

### 蝦仁奶油白醬義大利寬麵

材料: (4 人份)

Fresh or Dry Fettuccine Pasta	新鮮或乾義大利寬麵條	250g
Water	水	2L
Salt	鹽	50g
Asparagus	蘆筍 16-20 根	掰掉老根
Butter	黃油	30g
Garlic	大蒜碎	20g
Shallot	紅蔥頭碎	20g
Prawn	大蝦去殼 帶蝦尾	20 只
White Wine	白葡萄酒	50ml
Cream	奶油	350ml
Fresh Parmesan Cheese	新鮮帕米森芝士碎	60g
Salt And Peper Tt	鹽和黑胡椒	嘗味到適合
Parsly	歐芹碎	少許 裝飾

做法:

1. 水煮開，加一大把鹽（接近海水鹹度）。煮義大利面到中間微有硬心。新鮮義大利面 300g 煮約 4 分鐘。乾義大利面 250g 煮約 10 分鐘。撈出瀝乾，放與大盤子上加少許油避免粘連，自然冷卻備用。水不要倒掉。蘆筍煮熟。
2. 黃油 中火燒熱，加蒜，紅蔥頭碎炒香，加入大蝦 輕輕翻炒
3. 加入白葡萄酒和奶油，煮開。加入 50g 芝士碎。攪拌均勻至粘稠。
4. 煮好備用的義大利面，重新過熱水。快速撈出，加入 alfredo 醬中拌勻。加鹽和黑胡椒調味
5. 擺盤，一小團意面，蘆筍插在面上或擺在面下，面表面擺上蝦。撒上 少許芝士碎，歐芹碎裝飾