

# 烤格拉尼亚诺意大利面配洛克福奶酪和帕玛森雷加诺奶酪，西班牙克里佐香肠和波兰大孔奶酪

由主厨法比奥(Fabio Falanga)制作

份量:4人份 准备时间:10分钟 烹饪时间:20分钟

## 食材

|       |           |     |     |
|-------|-----------|-----|-----|
| 200 g | 格拉尼亚诺意大利面 | PGI | 意大利 |
| 50 g  | 辣克里佐香肠    |     | 西班牙 |
| 20 g  | 洛克福奶酪     | PDO | 法国  |
| 40 g  | 帕玛森雷加诺奶酪  | PDO | 意大利 |
| 100 g | 特级初榨橄榄油   |     | 葡萄牙 |
| 50 g  | 大孔奶酪      | PDO | 波兰  |
| 35 g  | 黄油        |     | 比利时 |
| 70 g  | 奶粉        |     | 芬兰  |
| 50 g  | 白洋葱       |     |     |
| 5 g   | 罗勒        |     |     |
| 40 g  | 面粉        |     |     |
| 调味    | 盐         |     |     |

## 准备工作

### 白酱

1. 将奶粉与热水混合,搅拌至顺滑(450毫升热水+ 70克奶粉)
2. 用面粉和黄油做面粉糊,煮几分钟
3. 倒入牛奶,继续搅拌,直到达到合适的密度
4. 加入洛克福奶酪和帕玛森雷加诺奶酪,混合均匀

### 辣克里佐香肠

1. 洋葱切碎后放入平底锅里,用适量橄榄油翻炒
2. 当洋葱炒透但没有变成棕色时,加入切碎的西班牙辣克里佐香肠,继续烹饪几分钟
3. 加入少量罗勒叶
4. 用盐和胡椒粉调味

### 意大利面

在开盐水中煮大约12分钟

### 摆盘

1. 将准备好的西班牙辣克里佐香肠与白酱混合
2. 加入煮熟的意大利面,搅拌均匀
3. 在上面加入大孔奶酪烤几分钟,至奶酪融化(180度5-8分钟)



欧洲联盟



享味欧洲