

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