

CHILLI PRAWN PASTA

辣椒虾意大利面



扫一扫，
游览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- | | |
|---------------------|--------|
| 1) 意大利面 | 250克 |
| 2) 淡奶油 | 200毫升 |
| 3) 鲜虾（中） | 10-12只 |
| 4) 意大利香菜 | |
| 5) 爱。食。录。
辣椒螃蟹料包 | 1包 |

烹饪步骤：

- 1) 锅中把水烧开。加入意大利面，按照包装说明将意大利面煮至弹牙口感。
- 2) 将油放入平底锅中，开中火将虾煎至金黄色备用。
- 3) 加入爱。食。录。辣椒螃蟹酱，爆香。倒入一些意大利面水，搅拌均匀。
- 4) 加入淡奶油，搅拌混合。
- 5) 加入意大利面，虾和少许意大利香菜翻炒均匀。
- 6) 装盘即可。

贴士：

可以配馒头或法式面包。
爱。食。录。辣椒螃蟹料包
可以使用其他地海鲜类比如
鲜虾，龙虾，肉和意大利面。