

奶油焗烤筆管麵

材料：

奶油……15 克
橄欖油……適量
牛奶……100cc
鮮奶油……100cc
黑胡椒粗粒或粉……適量
鹽巴……適量
義大利香料……適量
筆管麵……兩人份
洋蔥……一顆
火腿……適量
白精靈菇……適量
起司絲……適量

做法：

- 1.洋蔥、白精靈菇、火腿，切片洗淨備用。煮一鍋鹽巴水+一點橄欖油煮筆管麵約 7-8 鐘撈起備用
- 2.奶油先炒洋蔥至半透明，再加入白精靈菇拌炒、再加火腿拌炒，加入煮熟的筆管麵、鮮奶油、牛奶、調味料慢慢拌炒讓筆管麵入味，湯汁滾了讓它收一下就可以囉！
- 3.裝入可以進烤箱的容器，灑上起司絲進烤箱就完成囉！