

# 意式培根蛋黄酱面

2020-09-03 Mars

1 人份

## INGREDIENT

橄榄油 3/4 大匙、宽意面 100g、培根 60g、清水 600ml、

盐 1 小匙+1/3 小匙、黑胡椒适量、动物稀奶油 100ml、

蛋黄 1 个、帕玛森乳酪 20g

## PROCESS

- A 培根垂直于宽边，切成 0.5cm 的长条；
- B 取酱汁锅，小火加热，加入橄榄油略微加热后，放入培根条；
- C 炒至培根焦黄，加入 7/8 的鲜奶油（留下 1/8 备用）；
- D 小火加热，至奶油浓稠，关火，调入 1/3 小匙盐和黑胡椒，搅匀备用；
- E 取煮锅，加入清水 600ml 和盐 1 小匙，大火加热煮沸，转小火放入意面煮 12min；
- F 煮面的同时，取一个小酱汁碟，加入蛋黄和余下的 1/8 奶油，搅匀；
- G 时间到后，用漏勺取出意面控干水分，放入 D 步骤的酱汁锅中；
- H 趁热，迅速边搅拌边在 G 步骤酱汁锅中淋入 F 步骤的蛋黄酱汁；
- I 盛出装盘，将帕玛森乳酪 20g 刨成丝放在意面上即可。

## TIPS

- ★培根有咸味，酱汁中千万不要加入过量盐，将导致整个菜味道过咸发苦；
- H 步骤，动作要快，姿势要帅。蛋黄酱在遇到热面时会呈啫喱状。