# 凉皮

## 材料准备

1. 主料：意大利面一人份约90g
2. 辅料：橄榄油、黄油、牛肉、番茄、洋葱、蒜、番茄酱、黑胡椒、盐、白糖

## 制作步骤

①烧一锅开水，加入8g盐以及少许油，意面在手中旋转后放入锅中，呈现散开的姿势，煮xx分钟后捞出装盘加少许橄榄油拌匀备用。

②番茄去皮切丁，洋葱切丁，蒜切末，牛肉切末。

③黄油融化后加入洋葱丁炒至透亮后加入蒜末、牛肉末炒熟炒香，再加入番茄丁，翻炒均匀，加入少量水熬煮一会儿，熬制粘稠后加入两勺番茄酱，加入黑胡椒，适量盐和白糖调味，加入煮好的意面搅拌均匀出锅装盘。