

蘑菇意粉巢



BOSCH

Invented for life

蘑菇意粉巢



材料:

意大利粉:

300克 意大利粉

2湯匙 橄欖油

蘑菇混合物:

5克 乾牛肝菌

100克 蘑菇

1片 紅蔥頭

15克 牛油

1片 大蒜瓣

2隻 蛋

適量 鹽

適量 新鮮現磨的黑胡椒

50毫升 鮮忌廉 (35%脂肪)

適量 鮮磨肉荳蔻

其他:

2湯匙 切好的新鮮歐芹

適量 用於塗抹的牛油

步驟:

1. 意大利粉煮至“嚼勁” 'al dente'，瀝乾水份，立即拌入2湯匙橄欖油。
2. 將牛肝菌放入溫水中使其變軟。
3. 清洗蘑菇，擇好並切碎。去皮，切塊細香蔥一個。將牛肝菌瀝乾水份並切成小片。
4. 在煎鍋中加熱牛油。加入青蔥和壓碎的大蒜並燜制。在煎鍋中加入蘑菇和牛肝菌進行燜制。在烹飪後將食物冷卻。
5. 將鹽、胡椒粉、牛油和肉荳蔻攪入蛋液中，並混入冷卻的蘑菇混合物中。然後與意粉混合在一起。
6. 用少許牛油塗抹鬆餅模。使用叉子將意麵粉捲成小鳥巢形狀，並置於鬆餅模中。
7. 將鹽、胡椒粉、牛油和肉荳蔻攪入蛋液中，並混入冷卻的蘑菇混合物中。然後與意粉混合在一起。
8. 將剩餘的蘑菇混合物加入意粉巢中，並將剩餘汁液均勻地撒在模具中。使用4D熱風，以140 °C 烘焗25-30分鐘。(使用 4D 熱風時， 可以將焗盤放置於最高層以外的任何一層)

設定程序:

使用4D熱風，以140 °C 烘焗25-30分鐘。(使用 4D 熱風時， 可以將焗盤放置於最高層以外的任何一層)

4D熱風



BOSCH

Invented for life