



WINE THAT LOVES COMPANY

WWW.SILENIWINES.COM

海鲜意面

- 500克意面
- 1/4杯橄榄油
- 2瓣大蒜，压碎
- 1/2汤匙干辣椒屑
- 800克蛤蜊，在净水中浸泡25分钟捞出备用
- 1/4杯海峡长相思
- 200克鱿鱼，切成环状
- 18个剥壳的大虾
- 1杯樱桃番茄，拍散待用
- 1/4杯切碎的番茜
- 1大汤匙初榨橄榄油

将意面按照包装上的方法煮好捞出沥干备用。
在油锅里加热一半橄榄油，加入蒜末，辣椒屑，蛤蜊和葡萄酒。煮五分钟左右，直到所有蛤蜊都开口（未开口的丢弃）。
同时，在另一只平底锅中加热另一半橄榄油，放入大虾和鱿鱼煎三分钟，加入意面，煮好的带汁蛤蜊，以及番茄，在热锅中翻炒几分钟。
撒上番茜，盛出装盘，佐以黑胡椒和少许橄榄油。

