

简易伏特酱通心粉

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

疫情期间，大家都努力自己在家烧菜，女儿上网找了一道她爱吃的菜试做，十分好吃，特在此分享。

<https://www.bonappetit.com/recipe/rigatoni-with-easy-vodka-sauce>

材料：

- 1 磅 (lb) 笔管通心粉 (rigatoni)
- 洋葱一小个
- 4 瓣 大蒜
- 4 oz Parmesan 芝士
- 2 大匙 橄榄油
- 1 小罐 (4.5 oz) 番茄膏(tomato paste)
- 1/2 小匙 干辣椒碎片
- 1/4 杯 伏特酒 (vodka)
- 3/4 杯 鲜奶油 (heavy cream)
- 盐 (Kosher salt)
- 罗勒叶 (Basil leaves) 些许



步骤：

1. 将大锅放 3/4 加仑的水，加入一把盐，煮沸。
2. 将洋葱、大蒜切碎。Parmesan 芝士刨为细小丝。
3. 另起锅，预热橄榄油，以中火炒洋葱、大蒜直到焦黄，大约 5~7 分钟。
4. 加入番茄膏、干辣椒碎片，炒至番茄膏颜色变为深红略为焦黄，大约 5~7 分钟。
5. 加入伏特酒搅拌均匀，转小火。
6. 玻璃量杯取大锅 1/4 杯滚水，加 3/4 杯鲜奶油（这样可免温度太低），慢慢滴入煮酱汁的锅内，一边搅拌，直到形成光滑的酱汁，锅离火。
7. 将笔管通心粉放入大锅的滚水，按包装上的说明煮至通心粉略生硬，留 1 杯煮通心粉的水。
8. 酱汁的锅重新放上炉，开小火，将笔管通心粉舀入酱汁锅，随杓带点水没有关系，不需完全沥干，加入 1/2 杯滚水，并慢慢加入一半的碎芝士，煮到化开，加适量的盐调味，若酱汁太干，也可加些煮通心粉的水。
9. 将通心粉盛盘，剩余的芝士粉撒在上面，再略撒些橄榄油，并以罗勒叶为装饰，即完成。