

Creamy Pasta with Garlic Butter Prawn

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

- 1 Rebus pasta dengan minyak dan garam sampai setengah matang, tiriskan.
- 2 Cairkan unsalted butter dengan api sedang. Lalu masukkan bawang putih, bawang bombay, lada, chili flake dan Frosh Udang. Masukkan air lemon hingga matang sempurna.
- 3 Buat cream dengan mencairkan mentega, susu, dan keju. Aduk hingga rata. Lalu masukkan maizena dan tambahkan garam.
- 4 Masukkan pasta ke dalam cream, aduk hingga rata. Angkat dan sajikan dengan Udang Garlic Butter di atasnya.

Bahan-Bahan

1 bungkus	Pasta
200 ml	Susu UHT
1 sdm	Tepung maizena
1/2 batang (50 gram)	Keju cheddar, parut
100 gram	Mentega, cairkan
1/2 sdt	Lada
1 sdt	Garam
2 sdm	Minyak
100 gram	Frosh Udang
2 siung	Bawang putih, cincang
1/2 siung	Bawang bombay, cincang
25 gram	Unsalted Butter
2 sdm	Air lemon
1/2 sdt	Chili Flakes