

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 |