

#MYCORTINA

奶酪面团子

.....



材料:

4人份 (约16颗面团子)

300克隔日干面包 (切成小四方粒)

250克全脂牛奶

2颗鸡蛋

40克帕马森干酪

200克奶酪 (切成颗粒)

(建议选择中度硬质奶酪)



材料:

1汤匙葱花

1汤匙欧芹

半茶匙细盐

少许黑胡椒粉

少许肉豆蔻粉

1汤匙面粉

牛高汤



做法:



在一个大的容器里放入干面包粒。

另取一容器，把鸡蛋打散，并倒入牛奶搅拌均匀。

把牛奶蛋液倒入面包粒中，搅拌均匀，并等待20分钟让面包慢慢吸收变软。

把奶酪切成3-4毫米左右的小四方粒。

面包稍微变软后，便可以倒入玛帕森干酪粉、切好的葱花、欧芹、盐巴、黑胡椒粉和肉豆蔻粉，最后加入起司粒。

开始用手搅拌均匀，直至面团稍微有黏黏的手感。

如果感觉太湿，可加入适量面粉；如果太干，则倒入少许牛奶调节。

把牛高汤煮滚（也可以只用清水，煮熟后直接加奶油和帕玛森干酪粉。

把面包粒揉成较为结实的、直径约5公分的球状。

做法:

.....

把面团子倒入牛高汤中，中火煮约5分钟即可（如果面团子较大，则需要加长烹煮时间。

奶酪面团子和高汤一起盛出享用。

*Recipe and photos by
www.onecakeinamillion.com*

