

BH Khamis 20.10.2016

aura.

Oleh Muhammad Shaifulah Tayep
mshaifulahb.com.my

b5

aromakulinari.

[FOTO AZIAN AZMEE / BH]



Pasta enak penuh krim

Campuran cendawan naikan aroma, pikat selera

Di negara Itali, pasta tagliatelle sememangnya popular malah ramai tukang masak mempelbagaikan hidangan dengan cara tersendiri. Misalnya, Boscaiola yang dihasilkan penuh krim atau ditidangkan bersama sos tomato.

Bosaiola bermaksud hutan yang menunjukkan di mana bahan utama iaitu cendawan wujud. Lalu, ia dijadikan hidangan berkrim berasaskan cendawan yang dimasak bersama minyak truffe.

Kini, ia turut menjadi hidangan kegemaran masyarakat di Malaysia kerana menyukai rasa sos pekat dan gabungan cendawan segar. Namun, resipi diubah sedikit kerana tidak semua orang menyukai rasa minyak truffe.

Mempelbagaikan resipi, chef sous restoran Tanzini, GTower Kuala Lumpur, Lorence Abusang, berkata campuran cendawan tempatan menaikkan lagi aroma dan selera, menjadikan ia hidangan sesuai untuk semua masyarakat.

Hati-hati masak cendawan

Beliau berpengalaman selama 15 tahun dalam industri masakan di Itali, berkata tip untuk mendapatkan rasa terbaik adalah dengan memasak cendawan penuh berhati-hati berbanding biasa.

"Bersihkan dengan tuala kertas atau berus bagi membuang kotoran tetapi jangan basuh di dalam air kerana cendawan menyerap cecair. Pastikan cendawan masak sehingga lembut dan bersedia untuk hancur. Jika cendawan kekilangan terlalu banyak air, ia akan menjadi kering.

Hidangkan ia bersama pasta buatan sendiri untuk kenakan berganda seterusnya padat dengan kepekatan sos," katanya kepada AURA, baru-baru ini.

Istimewa buat anda yang ingin mencuba, Aroma Kulinari, minggu ini berkongsi resipi tagliatelle boscaiola pasta dari Itali yang enak, pasti seronok dinikmati bersama anak serta keluarga.

info

Tip rebus pasta

- Guna periuk dalam dan air secukupnya elak melekat
- Tambah garam untuk menambah rasa pasta
- Didid air atas api sepenuhnya
- Biar selama seminit supaya lembut
- Jangan campur pasta berbeza saiz

➔ Pasta tagliatelle boscaiola

Bahan:

- ➔ 375g pasta tagliatelle
- ➔ 100 gram (g) cendawan enoki
- ➔ 500g cendawan tiram
- ➔ 100g cendawan butang putih
- ➔ 150g cendawan shimeji
- ➔ 100g daun bawang
- ➔ 200 mliter (ml) krim
- ➔ 100ml stok sayuran
- ➔ 100g keju parmesan
- ➔ Lada hitam dan garam halus secukupnya



➔ Cara masak



1 ➔ Tumis daun bawang dengan minyak zaitun.



4 ➔ Masukkan stok sayuran.



2 ➔ Masukkan semua cendawan dan tumis sehingga sedikit layu.



5 ➔ Masukkan pasta yang sudah direbus diikuti garam dan lada hitam. Biar selama 5 minit.



3 ➔ Masukkan krim dan kacau sehingga mendidih.



6 ➔ Tabur keju parmesan. Siap untuk dihidang.