

提供：雅書堂

主廚：邱寶銅

茄汁鮮菇義大利麵



材 料：金針菇30公克、香菇30公克、洋菇30公克、杏鮑菇30公克、鮑魚菇30公克、義大利麵150公克、九層塔1支、青椒20公克、胡蘿蔔20公克

調味料：番茄醬1杯、鹽1/4小匙、白胡椒粉1/8小匙、素香菇精1/4小匙

作 法：

1. 金針菇洗淨去蒂頭，切段；香菇、洋菇洗淨去蒂頭，切片；杏鮑菇、鮑魚菇洗淨切片；青椒洗淨去蒂頭，切絲；胡蘿蔔洗淨去皮，切絲。義大利麵放入滾水鍋中，煮至七分熟，備用。
2. 平底鍋中放入菇類、青椒、胡蘿蔔，以中火炒熟，再加入番茄醬拌勻，最後加入義大利麵，放入調味料調味後裝盤，再裝飾九層塔即可。

貼心小叮嚀：

如果要炒起來更香，也可加橄欖油風味更佳。