

彩椒起酥義大利麵盒

材 料：

市售冷凍起酥片4片、金針菇1包、紅椒35g、黃椒35g、素火腿30g、的義大利麵條約1人份

調味料：

鹽少許



作 法：

1. 金針菇洗淨後切成兩段；紅椒及黃椒洗淨、切絲；素火腿切絲。
2. 起酥皮取出退冰至柔軟狀態，將其中兩張的正中間用刀子劃出均等斜線，另兩張則不用。
3. 以少許的橄欖油炒香素火腿絲，放入金針菇和彩椒續炒，最後加入煮熟的義大利麵條拌炒，加少許鹽調味即可熄火。
4. 開始填裝起酥盒。取出一張完整的酥皮片，將彩椒義大利麵放在正中間，堆成飽滿狀，之後拿出有劃斜線的酥皮片蓋上去，二片酥皮四周密合處要像包水餃那樣稍微按壓使之黏合，另一份也用相同的方式包好。
5. 烤箱預熱至180度，放入起酥盒烤約十至十五分鐘之後，待酥皮漲成盒子狀，且表面呈金黃色即可出爐食用。

貼心小叮嚀

1. 剛開始不要隨意打開烤箱門以免溫度降低導致起酥發漲失敗。
2. 起酥皮的熱量很高，開胃菜或湯品可搭配清爽的沙拉或清湯。