

K-義式拿坡里抹醬 應用料理

01 拿坡里薯泥塔（五辛素）	材料	作法
	<p>(1) 馬鈴薯 (2) 大朵新鮮香菇 (3) 義式拿坡里抹醬</p>	<ul style="list-style-type: none">將馬鈴薯蒸熟搗成泥後，拌入義式拿坡里抹醬將調味好的薯泥填入香菇之中，入烤箱烤至香菇軟了即可
02 拿坡里薯片（五辛素）	材料	作法
	<p>(1) 馬鈴薯 (2) 義式拿坡里抹醬</p>	<ul style="list-style-type: none">將馬鈴薯切片，煎至兩面金黃在上面抹上【義式拿坡里抹醬】即可
03 拿坡里義大利麵（五辛素）	材料	作法
	<p>(1) 義大利麵一把 (2) 義式拿坡里抹醬兩大匙</p>	<ul style="list-style-type: none">熱水煮滾後，放入義大利麵煮 10 分鐘（小技巧：水量要能淹過義大利麵；水快滾之前加入 1 匙鹽、少許橄欖油）將煮好的義大利麵與義式拿坡里抹醬略微拌炒後，即可裝盤食用