***味噌雞肉義大利麵--林葉亭+兒子 (5/8)***

**食材**：義大利麵1束、雞絞肉半斤、蛋黃2顆、青椒1顆(切小丁)、蔥末、薑末、蒜末、雞高湯1碗、小番茄12個、新鮮巴西里末

**調味料**：胡麻油1小碗、糖、日本紅味噌、醬油

**做法**：

* 將小番茄對剖，備用
* 起滾水鍋，加鹽巴後放入義大利麵煮至熟(約七分鐘)後撈起，備用
* 起鍋加2匙胡麻油，爆香薑末、蔥末、蒜末
* 加入雞絞肉拌炒
* 加少許醬油、糖、雞高湯
* 加大約1.5匙的日本紅味噌拌炒
* 加入青椒丁拌炒
* 打2顆蛋黃後倒入拌和均勻後關火
* 將麵組裝盛盤 (將義大利麵盛盤後，淋入味噌雞肉醬，盤緣擺上對剖的小番茄，再灑上巴西里末即完成)

**小提醒：義大利麵直接放入醬汁內拌煮，味道會更好。**