

大廚師:Jasmine
日期:April 30 2005

義大利野菇飯

材料:

1. Traditional Olive Oil 2Tb spoon
2. 洋蔥半個
3. 新鮮蘑菇 4 朵
4. 鮑魚菇 4 朵
5. 皇帝菇(Portabelle mushroom) 1 朵
6. 大蒜 1 瓣
7. 長米 1 杯(long-grain rice white)
8. 水 2 杯
9. 紅酒 2Tb spoon
10. Garlic pepper seasoning 1 tsp
11. 鹽 1/2tsp
12. 雞粉 1 tsp
13. Romano cheese 少許(切薄片 2*1cm)
14. Chives 少許

做法:

1. 洋蔥切丁,菇類切片,蒜頭切碎,備用
2. 取一平鍋,熱油炒香洋蔥,蒜及菇類,加入 1Garlic pepperseasoning 和雞粉,炒一分鐘,加入生長米,拌炒 2 分鐘,再加入紅酒及鹽,再拌炒 1 分鐘,最後加水 2 杯中火燜煮 14 分,至水收乾即可
3. 盛入盤中灑些 Chives 及切片 Roamno Cheese 拌著食用,非常美味

P.S.:如想加些海鮮,可用蝦及干貝,煎蝦及干貝可灑些 Garlic pepper seasoning 口味不錯,蝦及干貝另外煎,再放在野菇飯四周