

# 蘑菇燴意大利飯

## 材料：

乾野生蘑菇 40克(1 1/2安士)

牛油 50克 (2安士)

蒜 (切碎) 1個

細洋蔥 1個

黑胡椒 適量

意大利米 250克(9安士)

蔬菜濃湯 300毫升

羅勒葉 12塊

## 製作方法：

1. 乾蘑菇放入300毫升暖水浸20分鐘至軟化。
2. 蘑菇及洋蔥切粒備用，浸菇水留用。
3. 牛油、蒜及洋蔥放進碗內，用微波爐專用保鮮紙將碗蓋上。
4. 放進爐內，選擇「微波」烹調，以1000瓦火力烹調2分鐘，至碗內材料完全軟化。
5. 加入黑胡椒後，再倒入意大利米拌勻。
6. 再加入蔬菜濃湯及浸菇水，蓋上煲蓋。
7. 選擇「微波」烹調，以1000瓦火力烹調5分鐘。
8. 加入蘑菇粒拌勻後，蓋上煲蓋，選擇「微波」烹調，以1000瓦火力烹調5分鐘。
9. 飯拌勻後加入羅勒葉，蓋上煲蓋，選擇「微波」烹調，以1000瓦火力烹調5分鐘。
10. 取出後，放涼10分鐘，飯拌勻後即可。