

雜菌義大利飯



材料

新鮮菇類兩種 各 50 克
中型洋蔥 半個（切碎）
意大利米 300 克（切碎）
雞上湯 370 克

調味料

牛油 30 克
巴馬臣芝士碎 75 克
水牛芝士碎 75 克
鹽 3/4 茶匙

做法

1. 快速智能煲按「飯」鍵開始煮飯；
2. 燒熱 1 湯匙油，爆香洋蔥，加入洗淨的意大利米，蘑菇碎拌勻；
3. 注入雞上湯，把煲蓋鎖好；
4. 待浮子閥降下，開蓋加入調味料，拌勻至芝士完全溶入飯中，即可。

關聯產品：PCA500 飯至尊