

文 / 梁幼祥 美食家

寶石紅系列

意式紅豆・番茄・蛤蜊飯

材料：

紅豆半碗，白米1碗，番茄1個，洋蔥1/2個，蛤蜊肉4兩，大蒜末2粒，九層塔2片。

調味料：

鹽1匙，義大利香料1小匙，白葡萄酒1湯匙，奶油1/2小匙。

作法：

1. 紅豆泡水2小時與白米煮成紅豆飯。
2. 用小火炒香大蒜末，再加入切碎的洋蔥，炒至可聞到洋蔥香，注意火絕對不能大，再加入番茄，淋下白酒及奶油拌炒。
3. 待番茄的汁冒起小泡泡時，加入飯和蛤蜊，並用鹽及義大利香料調味，起鍋前撒下切碎的九層塔，拌勻即可。

