意大利烩饭的基本制作

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

正确的做法可以让意大利烩饭成为各种菜肴（从传统菜肴到创意菜肴）的理想基础。在蒸汽烤箱中能够特别简单地进行烹饪。

配料

200 ml 蔬菜高汤

50 ml 白葡萄酒

200 g 烩饭米

1 红葱头, 切碎

200 ml 蔬菜高汤

适量 食盐

适量 黑胡椒粉

50 g 黄油

50 克 帕尔马干酪, 研磨成碎

烹饪步骤

将高汤和所有配料包括盐在耐热盘中混合。将盘子放在有孔的不锈钢烤盘上。将蔬菜高汤放入旁边的第二个容器中。将烤盘推入未预热的内腔中，在 100°C 下蒸约 15 分钟。搅拌意大利烩饭，最后再煮 15 分钟。将约¾ 的热蔬菜高汤、黄油和帕尔玛干酪加入并搅拌均匀。需要时用剩下的高汤调节至所需的粘稠度。

在 蒸汽 期间为 **100** **15** 分钟°C

箍筋

在 蒸汽 期间为 **100** **15** 分钟°C

配件

容量约 2 升的耐热盘

耐热容器，容量约 500 毫升

穿孔滴盘

附加信息

创建时间	04.08.2025