我的烹飪專欄(3)義大利燉飯

李家同

有一次我到宜蘭羅東的聖母醫院，他們留我吃午飯，因為聖母醫院有很多義大利神父，所以飯當然是義大利人吃的飯。我到現在還記得有一塊起司，上面有很多的洞，狀極可怕，我拿了一小片吃，也只能吃這一小片。

可是我吃到了相當好吃的義大利燉飯，這也是我第一次吃到這種飯。從此以後我就對這種燉飯有興趣，我也看了食譜，照了食譜做，做出一大堆的鍋巴，實在不像義大利燉飯。

有一次，我在家，我太太叫我用電鍋煮飯，我多放了水，結果煮出來的飯既不是稀飯，也不是我們通常吃的乾飯，而是有一點軟的飯。

這給了我一個靈感。有一天我太太出門，叫我自己燒飯。當時冰箱有剩菜，我就將這些剩菜切得很碎，然後煮飯的時候多放一些水，燒出來的飯美味無比。我不敢說這是義大利燉飯，可是我太太燒的菜使得這一鍋飯非常之香。

以後我就做了好幾次這種燉飯，有的時候是用剩菜切碎，有的時候是用肉丁加一些切碎的蔬菜。如果家裡有高湯，那就用高湯，當然會更加好吃。也就是說，不必加水而加高湯。實在沒有高湯，不妨加一塊外面買得到的雞湯塊或是牛肉塊。

至於要加多少水到米裡去，那就要做實驗來決定了。我燒飯的時候向來不太科學，完全憑靈感。我最討厭人家告訴我放幾cc的水，燒飯又不是在做精密機械，何必如此認真。

這種燒飯的方法當然不可以被稱為義大利燉飯，但是比較容易做。連我都會做，天下任何人都會做了。

以下是我做的燉飯照片。

