

Exchange 365



在義大利的生活七個月，一個禮拜能去餐廳吃飯的次數只能說寥寥可數，畢竟吃一頓飯就要花個十歐我們這些小留學生也真的吃不消！平常的三餐總是在家裡面的廚房自己想辦法煮些什麼解決了。認識我的人都知道我既愛吃又挑食，總是這個不吃那個也不吃。幸運的是我的室友們居然各各是異國的小當家！根本特級廚師！還記得我最喜歡的一道料理是在我即將離開我念書的城市 Siena 的最後一天，室友幫我準備的 Festa(派對)之中的 risotto con i funghi(蘑菇燉飯)。當天派對的菜單都是由我開的，所以當天的料理想當然都是我最喜歡的囉！這個燉飯在一般的義大利家庭中非常常見，因為做法非常簡單又十分美味！首先先準備好一鍋蔬菜湯底(裡面的材料可以放洋蔥、紅蘿蔔、大蔥...等等)，一開始先用奶油炒已經切好的蘑菇加一些料理用的白酒接下來就可以放 risotto(燉飯用的米)一邊加湯底讓米吸收湯汁邊攪拌，不然的話肯定是會燒焦的！大概要反覆做好多次加湯的動作，攪拌、加湯、攪拌，大約二十分鐘之後，就是香噴噴的蘑菇燉飯上桌了！吸飽湯汁的米一粒一粒都好入味好香，我是瞬間就吃完了啦！不過這種料理也不能吃太多，畢竟添加了奶油，吃多了也會膩膩的！所以量一次不要吃太多，會破壞它美味。只能說，有會做菜的好室友真好！我經常都是扮演專門吃東西跟飯後洗碗的角色呢！哈哈！



和我的室友們(有義大利、日本、韓國人)一起吃飯的感覺又幸福又溫馨！