

彩椒蘑菇炒玉米



没什么技术含量的菜，几个蔬菜炒在一起，就有了夏天的味道，O(∩_∩)O~

原料：

- 1/2 个红色灯笼椒
- 1/2 个橙色灯笼椒
- 1 盒白蘑菇（8 盎司，约 277 克）
- 1 根玉米
- 2 瓣蒜
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 盐和色拉油适量

做法：

彩椒清洗干净，切成小块。蘑菇用打湿的厨房用纸擦洗干净，每个蘑菇都一刀切成两半。

用刀削下玉米粒。蒜去皮切成蒜瓣。

炒锅用大火烧热，下色拉油，爆香蒜片，然后下彩椒，略炒，接着下蘑菇和玉米粒，加盐和胡椒调味，快速翻炒到断生即可。

彩椒和玉米都有清甜的味道，加上蘑菇的鲜味，就让这个简单的小菜有了清爽的夏天的味道。