



Ốc Xào Ngũ Vị



Nguyên Liệu

- 500 g Ốc Đá
- 2 Ớt Trái
- 3 lát Tỏi
- 1 cây Hành Lá
- 1 nhánh Quế
- 20 g Hoa Hôi
- 15 g Ớt Khô
- 1 muỗng cà phê Tiêu Sọ
- 2 muỗng cà phê Muối
- 1 muỗng cà phê Dầu Mè
- 1 muỗng canh Rượu trắng
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 4 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

1. Ốc sau khi mua về, ngâm trong nước muối và dầu mè khoảng 2 tiếng để ốc nhả sạch cát. Tỏi lột bỏ vỏ, cắt lát, ớt khô cắt thành nhiều phần, ớt đỏ cắt thành khoanh nhỏ.
2. Rửa qua ốc với nước lạnh sau đó ngâm trong nước có pha chút rượu trắng khoảng 30 phút để loại bỏ bùn đất bên trong. Rửa lại với nước nhiều lần để làm sạch phần vỏ bên ngoài trước khi chế biến. Bạn đừng quên dùng dao chặt phần tròn ốc để khi xào được thấm gia vị nhé!
3. Làm nóng chảo với dầu ăn, cho ớt khô, tiêu sọ, tỏi, hoa hôi và quế vào đảo đều đến khi dậy mùi thơm. Cho ốc đã làm sạch vào xào nhanh trong khoảng 3 phút.
4. Nêm nếm thêm dầu hào MAGGI óng ánh vào món xào để ốc thấm gia vị, tiếp tục xào đều tay trong 2 phút nữa.
5. Cuối cùng, bạn thêm ớt đỏ và hành lá vào, đảo thêm một chút nữa rồi tắt bếp. Trình bày món ăn ra đĩa và chuẩn bị thưởng thức thôi. Ốc Xào Ngũ Vị thơm lừng, vừa quen thuộc lại vừa mới lạ với một số biến tấu trong gia vị sẽ khiến bạn và cả nhà phải tấm tắc khen ngon đó!

dinh dưỡng

Carbohydrate	24.09 g
Năng lượng	405.35 kcal
Chất béo	14.66 g
Chất đạm	43.61 g

🕒 73 phút

👤 2 người ăn