

กึ่ง คาปริ



ส่วนประกอบ:

½	กก	กึ่งใหญ่
2	กลีบ	กระเทียม
1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
		เกลือ และพริกไทยดำปungรส
1-2	เหยาะ	พริกแดงป่น (ตามชอบ)

1/3	ถ้วยตวง	ไวน์ขาว
360	มล	นানা พาสต้าซอส (ผสม มะกอก)
1½	ช้อนโต๊ะ	เคเปอร์ ล้างน้ำเปล่า 1 ครั้ง
1 ½	ช้อนโต๊ะ	เนยสด

1	ช้อนโต๊ะ	พาร์สเลย์ สับละเอียด

วิธีปรุง:

ใส่น้ำมันมะกอกลงบนกระทะใช้ไฟปานกลาง เมื่อร้อนใส่กระเทียม กึ่ง แล้วปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทยดำ พริกป่น ผัด ประมาณ 30 วินาที แล้วกลับด้าน หรือจน กึ่งเปลี่ยนเป็นสีชมพู ตักกึ่งออกจากกระทะพักไว้

ใส่ไวน์ขาวลงบนกระทะที่ผัดกึ่งนั้น แล้วปรับไฟให้เป็นไฟร้อน แล้วปล่อยให้จนกระทั่ง เหลือครึ่งหนึ่ง ใส่ นานา พาสต้าซอส (ผสม มะกอก) เคเปอร์ และปล่อยให้สุก 1 นาที เอาออกจากเตา แล้วใส่เนยสด และผัดให้ทั่ว ชิมดู แล้วปรุงรสเพิ่ม หากต้องการ

ตักเสิร์ฟทันที แต่งโรยด้วย พาร์สเลย์สับ เสิร์ฟพร้อมกับสลัดผัก หรือริชอตโต้ หรือ โพลเนต้า หรือ ขนมปังกระเทียมก็ได้

ขนาดเสิร์ฟ 4 ที่

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ