

# กุ้งมังกร ฟราเคียโวโล



## ส่วนผสม:

- |     |          |  |
|-----|----------|--|
| 2   | ตัว      | กุ้งมังกร ผ่าครึ่งตามยาวแล้วทำความสะอาด<br>พริกไทยดำ และเกลือ สำหรับปรุงรส |
| 1   | ถ้วยตวง  | นানা พาสต้าซอส อามาทริเซียนา   |
| 2   | ช้อนโต๊ะ | ไวน์ขาว  |
| 1-2 | ช้อนชา   | พริกป่น (ไม่ใส่ก็ได้)<br>พาร์สเลย์ หั่นฝอย โรยแต่งหน้า                     |

## วิธีปรุง:

วาง กุ้งมังกรที่ผ่าครึ่งตามยาวเตรียมไว้แล้วใส่เตาอบที่ 180°C เป็นเวลา 10 นาทีแล้วนำออกจากเตา จากนั้นแกะเนื้อกุ้งออกให้ขนาดพอดีคำ แล้วโรยด้วยพริกไทยและเกลือพักไว้ หมายเหตุ: ค่อยๆ แกะเนื้อออกจากตัวกุ้งอย่าให้เปลือกและหางแตก ออกจากกัน เพราะต้องใช้

เป็นชิ้นเดียวกัน แต่จำเป็นต้องแยกส่วนหางออก เพื่อเอาน้ำกุ้ง แลใส่กุ้งออกมา ผสมเนื้อกุ้ง ไวน์ขาว และพริกป่น (ถ้าใช้) กับ นานา พาสต้าซอส อามาทริเซียนา ผสมให้เข้ากันดีและใส่ส่วนผสมกลับลงไป ในเปลือกที่เราเก็บไว้

และนำเข้าเตาอบไม่ต้องใช้ฟอยด์ปิดที่

160°C อบ 25 นาที

โรยแต่งด้วยพาร์สเลย์

และเสิร์ฟกับริโซโต้, สลัดผัก

และขนมปังอิตาเลียน

(หรือขนมปังฝรั่งเศส)

ขนาดเสิร์ฟ 2 ที่



[www.nanaproducts.com](http://www.nanaproducts.com)

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุงเสมอ