

ซूपมะเขือเทศกับอาร์ตีโชก



ส่วนประกอบ:

1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
1	ต้น	ต้นหอม
1	ช้อนโต๊ะ	ไวน์แดง(ตามชอบ)
360	มล	นানা พาสต้าซอส (ผสม อาร์ตีโชก)
360	มล	น้ำซूपผัก หรือ น้ำซूपไก่
8	ลูก	มีทบอลปรุงสุกดี (ดู วิธีทำ สปาเก็ตตี้กับมีทบอล) เกลือ และพริกไทยดำ ปรุงรส

วิธีปรุง:

อุ่นน้ำมันมะกอก หรือละลายเนยในกระทะ ใส่ต้นหอมสับละเอียด และผัดประมาณ 1 นาที ใส่ไวน์แดง แล้วผัดประมาณ 30 วินาที หรือจนกระทั่งแอลกอฮอล์ ระเหยออกไป เติมน้ำซूपและนানা พาสต้าซอส (ผสม อาร์ตีโชก) คนให้ทั่วกันดี ปรุงรสด้วยเกลือ และพริกไทยดำ และอุ่นให้ร้อนจนกระทั่งเริ่มงวด

เสิร์ฟขณะร้อน กับขนมปังกระเทียม หรือเป็นอาหารว่าง หรือ อาหารเคียง

เพิ่มความหลากหลาย: คุณสามารถปรุงอาหารได้หลายแบบ เช่น เพิ่มเนื้อสัตว์เล็กน้อย เช่น ไส้กรอกอิตาลี แพนเซทต้า หรือ เบคอน หรือ สามารถเลือกใช้ ครีม หรือนม แทนน้ำซूपได้ เพื่อให้ทำให้น้ำซूपเป็นครีมมากขึ้น หรือ เพิ่มชีส เช่น Gruyere, พามีซานชีส หรือ โรมานชีส อีกทั้งคุณสามารถเพิ่มผัก เช่น ถั่วงอก หรือ เซเลอรี สับ ¼ ถ้วยตวง (ผัดเช่นเดียวกับต้นหอม)

ขนาดเสิร์ฟ 4-6 ที่

www.nanaproducts.com



For best results always use *Nana* Pasta Sauce.