

ซूपมะเขือเทศ ฟลอรินไทน์



ส่วนประกอบ:

1	ช้อนโต๊ะ	มันมะกอก
1	กำ	เซเลอรีสับละเอียด
360	มล	น้ำซุปไก่ หรือ น้ำซุปผัก
360	มล	นานา พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม
1	ถ้วยตวง	ผักโขมสด สับละเอียด (อัดให้แน่นเวลาตวง) เกลือ และพริกไทย ปรุงรส
½	ถ้วยตวง	พาสต้าเล็ก, ยังไม่ปรุง(หรือ ข้าวกล้องคิบ 1 1/2 ถ้วยตวง) พามีซานชีส หรือ โรมานชีส ชูด (สำหรับเสิร์ฟ)

วิธีปรุง:

อุ่นน้ำมันมะกอกในกระทะ เมื่อร้อน ใส่เซเลอรี
ผัดลงไป ใช้ไฟปานกลางจนกระทั่งเซเลอรีนุ่ม
แล้วใส่น้ำซุปและ นานา พาสต้าซอส
สูตรดั้งเดิมแล้วปล่อยให้เดือด

ลดไฟลงเพื่อเคี่ยว ปรุงรสด้วย เกลือ และ พริกไทย
ใส่ผักโขมสับละเอียด พาสต้าที่ยังไม่ได้ต้ม
(หรือข้าวกล้องสุก) คนให้เข้ากัน แล้วเคี่ยวนาน 12
นาที หรือ จนกระทั่งพาสต้าสุกแบบ “อัลเดนเต้” (หรือจนข้าวสุกทั่วเม็ด)



เสิร์ฟ โรยด้วย พามีซานชีส หรือ โรมานชีส ชูด
ขนาดเสิร์ฟ 4 ที่

www.nanaproducts.com

For best results always use *Nana* Pasta Sauce.