

ซूपมะเขือเทศอิตาเลียนแบบง่าย (ซูปปา ตี โปโมโดโร)



ส่วนประกอบ:

1	ช้อนโต๊ะ	มันมะกอก
360	มล	นানা พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม
1	ถ้วยตวง	น้ำซูปไก่ หรือ น้ำซูปผัก เกลือ และพริกไทยดำ ปรุงรส พริกป่น ปรุงรส (ตามชอบ)

วิธีปรุง:

อุ่นน้ำมันมะกอกในกระทะ ใส่น้ำซูป และ นานา พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิมแล้วเคี่ยว ปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทย และ พริกป่น (ตามชอบ)

เสิร์ฟ กับขนมปังกระเทียม, เป็นอาหารว่าง, อาหารเคียง หรือ มื้อกลางวันเบาๆ ก็ได้

เพิ่มความหลากหลาย: คุณสามารถปรุงอาหารได้หลายชนิด เช่น สามารถใช้นมแทนน้ำซูป เพิ่มผัก หนึ่งหรือหลายชนิด เช่น เห็ด เซเลอรี หรือแม้แต่ มันฝรั่ง เพิ่มเนื้อสัตว์ เช่น เบคอน หรือ แฮม เพิ่มพาสต้าต้มสุก หรือข้าวสุก ก็ได้

ขนาดเสิร์ฟ 4 ที่

www.nanaproducts.com

For best results always use *Nana* Pasta Sauce.