

# ซूपมิเนสโตรเน



## ส่วนประกอบ:

1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
¼	ถ้วยตวง	เซเลอรี่ก้าน สับละเอียด
¼	ถ้วยตวง	แครอท หั่นลูกเต๋าลึก
1	ถ้วยตวง	มันฝรั่งดิบ ปลอกเปลือก หั่นลูกเต๋าลึก
1½	ลิตร	น้ำซूप(เนื้อ หรือ ผัก) ร้อน
1	ถ้วยตวง	ถั่วขาว { แคนเนลลินี (Cannellini) หรือ ที่คล้ายกัน }
1	ถ้วยตวง	ถั่วลันเตา
1	ถ้วยตวง	ซูกินี ผ่าครึ่ง หั่นสไลด์บางๆ
1	ถ้วยตวง	ผักโขม สับละเอียด (อัดให้แน่นเวลาตวง)
360	มล	นানা พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม
½	ถ้วยตวง	ข้าว หรือ พาสต้าชนิดสั้น คีบ
¼	ถ้วยตวง	พาร์สเลย์ใบเรียบสับละเอียด เกลือ และ พริกไทย ปูรงรส พามีซานชีสขูด



## วิธีปรุง:

ในกระทะใหญ่อุ่น น้ำมันมะกอก แล้วผัดเซเลอรี่ และแครอทจนกระทั่งนุ่ม ใส่มันฝรั่งและน้ำซूप คนให้เข้ากันและต้มประมาณ 15 นาที ใช้ไฟต่ำ

ใส่ถั่วขาว (หรือ ถั่วแดง), ถั่วลันเตา และซูกินี ปิดฝาและเคี่ยว 20 นาที ใส่นานา พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม ผักโขม และข้าว (หรือ พาสต้า) ปิดฝา และเคี่ยว 15-20 นาที หรือจนกระทั่งข้าว (หรือ พาสต้า) นุ่มดี ใสพาร์สเลย์สับ และปูรงรสด้วยเกลือและพริกไทย

เสิร์ฟ ขณะร้อน หรือที่ อุณหภูมิห้อง โรยด้วยพามีซานชีส  
ขนาดเสิร์ฟ 6-8 ที่

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

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปูรง เสมอ