

พาสต้า กับ ซอสหอยแครง



ส่วนประกอบ:

360	มล	นানা พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม
1½	ช้อนโต๊ะ	เนยสด
3	ช้อนโต๊ะ	ไวน์ขาวชนิดคายน์(ถ้ามี)
¾	ถ้วยตวง	เนื้อหอย (สามารถใช้ได้มากกว่านี้)
1½	ช้อนโต๊ะ	พาร์สเลย์สับละเอียด
150	กรัม	เส้นพาสต้า (ริงกวินี,สปาเก็ตตี้,แองเจิลแฮร์)

วิธีปรุง:

นำน้ำสำหรับต้มหลายๆลิตรเพื่อเริ่มต้นพาสต้าตามคำแนะนำข้างของขใส่ทุกอย่างที่เหลือลงในหม้อทำซอสรวมทั้งน้ำที่ได้จากหอยนำไปต้มให้เดือดลดความร้อนและปิดฝาเคียวประมาณ 5 นาทีหรือจนกระทั่ง หอยสุกดี เสร็จฟราคบนเส้นพาสต้าสุก

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ