

พาสต้า เอ ฟา โจลี



ส่วนประกอบ:

1½ ถ้วยตวง	ถั่วแดงต้มสุก
2 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
360 มล	นานาพาสต้าซอส (อามาทรีเซียนา)
1½ ถ้วยตวง	น้ำซूपไก่
½ ถ้วยตวง	แครอทหั่นลูกเต๋า
¾ ถ้วยตวง	หุบผดผัดสุก (ดวงขณะสุก) เกลือและพริกไทยดำปungรส พริกป่นปungรส
2/3 ถ้วยตวง	เส้นพาสต้า ชนิดสั้น (Caporelli, Shells, Macaroni, Rotelle, etc.)

วิธีปรุง:

ใช้น้ำประมาณ 2 ลิตรเพื่อต้ม
และเติมเกลือลงไป 1/2 ช้อนโต๊ะในหม้อซूप
เติมน้ำมันมะกอก ถั่ว นานาพาสต้าซอส
อามาทรีเซียนา น้ำซूपไก่ หุบผด และแครอท
ต้มให้เดือด ปิดฝาและเคี่ยวโดยใช้ไฟต่ำ
ประมาณ 10 นาที

ขณะรอนั้น เทพาสต้า 2/3 ถ้วยตวง
ในหม้อน้ำเดือดที่ต้มไว้ จนสุกดี (อัลเด็นเต้)
ตามคำแนะนำข้างซอง เทผ่านที่กรองแล้วพักไว้

กลับมาที่ซूप เมื่อเคี่ยวได้ 10 นาที ขึ้นไป แล้วยกหม้อซूपออกจากเตา ชิม แล้ว และเหยาะเกลือและพริกไทยดำปungรส
สามารถเติมพริกป่นตามชอบได้ด้วย ใส่เส้นพาสต้าต้มสุกลงไป บนซूपที่ต้มไว้คนให้เข้ากันดี
สามารถเสิร์ฟได้ทั้งร้อนหรือเย็น เป็นอาหารว่างหรือมื้อกลางวัน หรือเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมก็เข้ากันดี
ขนาดเสิร์ฟ 4-6 ที่



www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปung เสมอ