

พาสต้าอบ



ส่วนประกอบ:

| | | |
|-----|----------|---------------------------------------|
| 150 | กรัม | เนื้อ/หมู บด หรือ ไส้กรอกอิตาลี |
| ¼ | ช้อนชา | เกลือ (หากใช้ไส้กรอกอิตาลีไม่ต้องใส่) |
| 1 | เล็กน้อย | พริกไทยดำบด |
| ¼ | ถ้วย | มะกอกดำ หั่นบางๆ (ตามชอบ) |
| ¼ | ถ้วย | ชีสมอสซาเรลล่าขูดฝอย |
| 100 | กรัม | เส้นพาสต้าตามชนิดที่ชอบ |
| 360 | มล | นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม) |

ผสมเนื้อ/หมูบด เกลือ พริกไทยดำ คนให้เข้ากัน นำไปผัดจนสุกดี โดยขณะผัดบีบให้เนื้อแตกออกจากกัน เติมเกลือหากต้องการ เตรียมเส้นพาสต้าตามคำแนะนำข้างของ ผสมมะกอกดำหั่นกับนานา พาสต้าซอส 2/3 ส่วนเข้ากับเนื้อที่ผัด แล้วผสมรวมกับเส้นพาสต้าที่สุกแล้ว จากนั้นไต่ลงในถาดอบก้นลึกแล้วราดตามด้วยนานา พาสต้าซอสที่เหลือ 1/3 แล้วโรยด้วยชีสมอสซาเรลล่าจากนั้นนำไปอบ ที่ 180°ซ เป็นเวลา 20 นาที หรือจนชีสเป็นสีทอง

www.nanaproducts.com



เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรง เสมอ