

# พิซซ่าไก่ และผักโขม



## ส่วนประกอบ:

1	ชิ้น	แป้งพิซซ่าสด หรือ แช่แข็งขนาด 9 นิ้ว
200	กรัม	เนื้อไก่หั่นลูกเต๋า
½	กำ	ผักโขมสับหยาบ
1	ช้อนโต๊ะ	กระเทียมสับละเอียด
¼	ช้อนชา	เกลือ
½	ถ้วย	เห็ดหั่นบาง
1	เล็กน้อย	พริกไทยดำบด
300	กรัม	ชีสมอสซาเรลล่าขูดฝอย
240	มล	นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)

ผัดไก่ กระเทียม และ ผักโขมพอสุก หรือพอให้น้ำ จากผักโขมแห้งลง เติมเกลือลงไปเล็กน้อย ทานานา พาสต้าซอส ลงบนแผ่นพิซซ่า แล้วโรยตามด้วยชีสมอสซาเรลล่าขูดฝอย ตามด้วยไก่กับผักโขม ที่ผัดสุกแล้ว แล้วตามด้วยเห็ด จากนั้นนำไปอบที่ 180°ซ เป็นเวลา 20 นาที หรือจนกระทั่งแป้งพิซซ่ากรอบดี

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



เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุณ เสมอ