

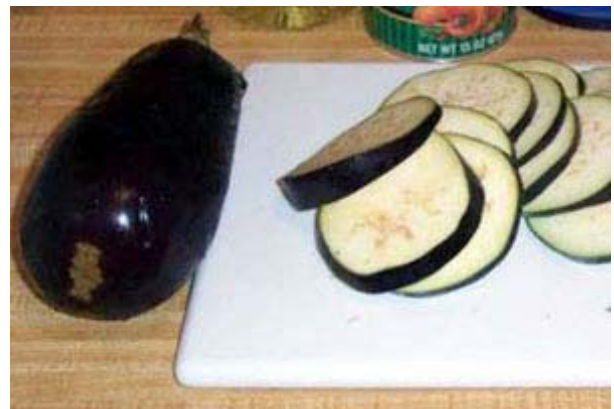
มะเขือยาวพามีเจียนา



ส่วนประกอบ:

- 1 ผล มะเขือยาวม่วงใหญ่
เกลือ
- 1 ฟอง ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน
- ½ ถ้วย เกร็ดขนมปัง
- 100 กรัม ชีสมอสซาเรลล่าขูดฝอย
- 2 ถ้วย นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)
น้ำมันสำหรับทอด

หั่นมะเขือยาวขนาดเสต็กหนา $\frac{3}{4}$ "
แล้วโรยเกลือทั้งสองด้านเล็กน้อย แล้วทิ้งไว้ประมาณ
10 นาที แล้วใช้กระดาษซับออกให้แห้ง
จุ่มมะเขือยาวลงในไข่แล้วคลุกกับเกร็ดขนมปัง
จากนั้นนำไปทอดจนเหลืองกรอบดี
หรือจนมะเขือยาวนิ่มสุกดี แล้วโรยด้วย
ชีสมอสซาเรลล่าขูดฝอยบนมะเขือยาวแต่ละชิ้นที่ทอดแล้วอุ่น
นานา พาสต้าซอส
ให้ร้อนแล้วราดบนมะเขือยาวทอดโรยชีสแล้ว
สามารถเสิร์ฟกับ ขนมปังกระเทียม หรือพาสต้าปรุงตามชอบ



www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุงเสมอ