

มานีคอดติ



ส่วนผสมไส้:

½	กก	เนื้อหมูหรือเนื้อวัว ไร้มันบด
1/3	ถ้วยตวง	หอมใหญ่สับ
3	แผ่น	ขนมปังหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
1½	ถ้วย	มอซซาเรลล่า ชูดฝอย
1	ฟองใหญ่	ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน
½	ถ้วยตวง	นมสด
1	ช้อนชา	เกลือ
¼	ช้อนชา	พริกไทยดำ



ส่วนผสมอื่นๆ:

8	ออนซ์	มานีคอดติ	1	กล่อง
720	มล	นানা พาสต้าซอส (ผสมเห็ด)		(ขนาด 360มล2ขวด)
1	ถ้วยตวง	น้ำ		
1/3	ถ้วยตวง	พามีซานชีสชูดฝอย		
1	ช้อนโต๊ะ	พาร์สเลย์สับ		



วิธีปรุง:

การเตรียมไส้: ในกระทะปรุง และคน เนื้อกับหอมใหญ่ จนกระทั่งเนื้อเป็นสีน้ำตาลเทอน้ำมัน ที่ออกมาทิ้ง ยกกระทะลงจากเตาและใส่ส่วนผสมไส้ที่เหลือคนให้เข้ากันยัดไส้ที่เตรียมไว้ใน มานีคอดติที่ยังไม่สุกและยัดทั้งหัว ท้าย และวางลงบนถาดอบขนาด 13x9x2 นิ้ว ทำให้เตาอบร้อน ก่อนจนถึงอุณหภูมิ 180 °ซ ผสม นานา พาสต้าซอส (ผสมเห็ด) กับน้ำ แล้วเทบน มานีคอดติและปิดด้วยอลูมิเนียมฟอยด์ 170°ซ จนกระทั่งมานีคอดตินุ่มดีประมาณ 1 - 1 ¼ ชั่วโมง โรยด้วยพามีซานชีสและทิ้งไว้ให้เย็นก่อนเสิร์ฟและแต่งโรยด้วยพาร์สเลย์สับ เสิร์ฟกับ สลัดผักและขนมปังกระเทียม ขนาดเสิร์ฟ 6-8 ที่

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ