

ลาซานญา



ส่วนประกอบ:

¾	กก	เนื้อ/หมู บด
¾	ซ็อนซา	เกลือ
¼	ซ็อนซา	พริกไทยดำ บดละเอียด
12	แผ่น	แผ่นลาซานญา
¼	กก	ชีสมอสซาเรลล่า ชูดฝอย
720	มล	นানা พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)
¼	ถ้วย	น้ำ

ผสมเนื้อ/หมูบด เกลือ พริก คนให้เข้ากัน นำไปผัดจนสุกดี. ผสม นานา พาสต้าซอส ½ ส่วนแรกลงไปเนื้อผัด. เตรียมลาซานญาตามคำแนะนำข้างซอง ทาน้ำมันที่ถาดอบชนิดกันลื่นเล็กน้อย (ใช้น้ำมันมะกอก หากมี) วางแผ่นลาซานญาสุกลงในถาดอบ 3 แผ่น ใส่น้ำมันตามลงไปประมาณ 1/3 ทำซ้ำจนครบ 3 ชั้น ชั้นสุดท้ายวางแผ่นลาซานญาสุก 3 แผ่น ผสมน้ำกับพาสต้าซอสส่วนที่เหลือแล้วเทลงบนเส้นลาซานญา และ โรยชีสมอสซาเรลล่าแล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ 150°ซ เป็นเวลา 45 นาที หรือจนกระทั่งเปลี่ยนเป็นสีทอง

www.nanaproducts.com



เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรง เสมอ