

สปาเก็ตตี้กับมีทบอล

ส่วนประกอบ:

½	กก	เนื้อ/หมู บด
3	กลีบ	กระเทียม สับละเอียด(หรือ¼ ช้อนชากระเทียมผง)
½	ถ้วย	หอมใหญ่ สับละเอียด
¾	ช้อนชา	เกลือ
½	ช้อนชา	เทียนข้าวเปลือกผง
¼	ช้อนชา	พริกไทยดำ บดละเอียด
1	ฟอง	ไข่ไก่
½	ถ้วย	เกร็ดขนมปัง
2	ช้อนโต๊ะ	พาร์สเลย์สับ



150	กรัม	พาสต้า (เส้นสปาเก็ตตี้ หรือพาสต้าเส้นยาวต่างๆ)
360	มล	นানা พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)

ผสมเนื้อ/หมูบด กระเทียม หอมใหญ่ เกลือ เทียนข้าวเปลือก พริกไทยดำ ไข่ไก่ และเกร็ดขนมปัง และพาร์สเลย์คั้นให้เข้ากัน ทิ้งไว้ในตู้เย็นประมาณ 2 ชม หรือมากกว่า

แล้วปั้นเป็นลูกบอลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1" แล้วนำไปทอดในน้ำมันจนสุกดี เตรียมเส้นสปาเก็ตตี้ตามคำแนะนำข้างตง

อุ่น นานา พาสต้าซอส ให้ร้อน แล้ว วางเส้นสปาเก็ตตี้ลงบนจาน ราดด้วย นานา พาสต้าซอส ให้ทั่ว ตามด้วย มีทบอล สามารถโรยพามีซานชีส และเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมหรือสลัดผัก

*สำหรับตำรับอาหารนี้สามารถทำมีทบอลมากกว่า เส้นพาสต้าและซอสพาสต้าได้ มีทบอลที่เหลือเก็บแช่แข็งไว้และสามารถอุ่นได้สะดวกเวลาที่จะใช้รับประทานมือต่อไป คุณสามารถใช้ มีทบอลที่เหลือทำเป็น มีทบอลแซนด์วิชที่แสนอร่อยได้ด้วย (สามารถดูตำรับอาหารที่ทำงานๆ และรวดเร็วได้ในเวปไซค์นี้)

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรง เสมอ