

หอย อัลฟอร์โน



ส่วนประกอบ:

30	ตัว	หอยล้างขัดเปลือกให้สะอาด
1½	หัวใหญ่'	หอมใหญ่ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแล้วหั่นบางๆ
1	เม็ด	พริกเขียวใหญ่เอาเม็ดออกและสับ
½	ซ็อนซา	พริกป่น
1/3	ถ้วยตวง	น้ำ
1½	ซ็อนโຕีะ	กระเทียมสับละเอียด
360	มล	นানা พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)
2-3	ต้น	ต้นหอมหั่นขวางบาง
1	ผล	มะนาว ผ่านออกเป็น 6 ส่วนตามยาว

วิธีปรุง:

ทำเตาอบให้ร้อนจนได้อุณหภูมิ 220 °ซ วางหอยจนเป็นชั้นเดียวลงบนจานอบ โรยส่วนผสมต่างๆ ที่เหลือยกเว้นต้นหอม และมะนาวหั่นลงบนหอย อบใช้เวลา 9 นาที แล้วกลับด้าน อบต่อ อีก 9 นาที หรือจนกระทั่งหอยฝาอ้าเก็บหอยที่ไม่อ้าออก เสิร์ฟหอย 6 ตัวในแต่ละจาน แบ่งน้ำซุปลิให้เท่าๆ กัน โรยแต่งด้วยต้นหอม มะนาวหั่นและขนมปังกระเทียม(ซับน้ำซุปลิได้ดี)

www.nanaproducts.com



เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ