

พาสต้า chî sàrdi Pasta chî sàrdi



พาสต้า chî sàrdi (Pasta Chî Sàrdi)

พาสต้า chî sàrdi Pasta Chî Sàrdi หากเพื่อนๆ กำลังมองหาสูตรที่เด็ดของพาสต้า chî sàrdi บิงโก...แอดมินแอดมินยินดีด้วยค่ะ มาถูกที่แล้ว ถูกต้องแล้วค่ะแอดมินขอแนะนำพาสต้า chî sàrdi สูตรดั้งเดิมสำหรับ Pasta chî sàrdi ตามข้อมูลของสถาบันอาหารแห่งอิตาลี สูตรนี้มีถิ่นกำเนิดในปาแลร์โม ซิซิลี ลองจินตนาการถึงพาสต้าสไตล์อิตาเลียน ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย จะมีอะไรดีไปกว่านี้ เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำพาสต้า chî sàrdiเจ้าคะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาค่ะดาวนี่โหลดสูตร มีอชวาควงทะเลหิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพาสต้า chî sàrdiกันเลยคะ

สูตรพาสต้า chî sàrdi

พาสต้า 400 กรัม (14 ออนซ์) (ควรเป็น bucatini)

ปลาซาร์ดีนสด 500 กรัม (18 ออนซ์)

ยี่หว่าป่า (wild funnel) 1 ช่อ

1 หัวหอม

ปลากระดูกสด 3 ตัว

ลูกเกตสีทอง 20 กรัม (4 ช้อนชา)

สูตรพาสต้า chî sàrdi

ถั่วสน 20 กรัม (4 ช้อนชา)

หญ้าฝรั่น 1 ชอง (1 หยิก)

เกล็ดขนมปัง 30 กรัม (1 ออนซ์)

น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์พิเศษ

เกลือและพริกไทยเพื่อลิ้มรส

วิธีทำพาสต้า chî sàrdi

ต้มน้ำโดยใส่เกลือเล็กน้อย ในขณะที่เดียวกัน ทำความสะอาดพินเนล เพิ่มพินเนลลงในน้ำเดือดและปรุงอาหารเป็นเวลา 15 นาที

สะเด็ดน้ำและบีบพินเนล แล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ 1-2 ซม. (1/2 - 1 นิ้ว) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เก็บน้ำปรุงอาหารไว้

สับหัวหอมและนำไปผัดในกระทะด้วยน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์พิเศษ

ทำความสะอาดและหั่นทั้งปลาซาร์ดีนและแอนโชวี โดยใช้ส้อมจิ้ม

ใส่ปลาซาร์ดีนและแอนโชวีลงในกระทะพร้อมกับถั่วไพน์และลูกเกดสีทอง ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยเพื่อปรุงรส

ค่อยๆ ผสมส่วนผสมทั้งหมดและปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที

ละลายหญ้าฝรั่นในน้ำต้ม 2 ทัพพี

ใส่ยี่หระและหญ้าฝรั่นลงในกระทะ ผัดเบา ๆ ลดความร้อนและปรุงอาหารต่ออีก 10 นาที

บดเกล็ดขนมปังในกระทะขนาดเล็ก

ต้มเส้นพาสต้าโดยใช้น้ำต้มที่เหลือ เติมน้ำของเหลวเพิ่มถ้าชอบ เทออกเมื่อมันอัลเดนเต้

ปรุงรสพาสต้าด้วยซอส วางลงในจานอบที่ทาด้วยไขมัน และโรยเกล็ดขนมปังสีน้ำตาลด้านบน

อบในเตาอบ 220 องศาเซลเซียส (425 องศาฟาเรนไฮต์) เป็นเวลา 10 นาที ทานให้ร่อนนะคะ


 Find out more about

PASTA


[ITALIORECIPE.COM](https://www.italiorecipe.com)

ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/pasta-chi-sardi/recipe>


 OUR PARTNERS


 ベーカリーホーム


 ITALIO RECIPE™






 BENJI STORY


 MONGKOND


 RINRIN
 WORLD




 エツ

