ลากริตต้าชวนชิมโฮมเมดพาสต้าห้ารส

พาสต้า อาหารอิตาเลียนที่มีสเน่ห์ และเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก สำหรับคนไทยนั้นจะมีความคุ้นเคยพาสต้าในรูปแบบเส้น เช่น สปาเก็ตตี้ เป็นอย่างดี เนื่องจากสามารถหารับประทานได้ตามร้านอาหารสไตล์ยุโรปโดยทั่วไป หรือแม้กระทั่งร้านอาหารไทยบางแห่งก็ได้มีการดัดแปลงการนำเสนอเมนูยอดนิยมนี้ โดยนำเส้นพาสต้ามาปรุงแต่งด้วยเครื่องเทศแบบจัดจ้าน ทำให้ได้รสชาติที่คนไทยคุ้นเคย

เชฟแพทริเซีย ชาวอิตาเลียน ซึ่งประจำอยู่ที่ห้องอาหารลากริตต้า โรงแรมอมารี ภูเก็ต เชิญชวนผู้สนใจลิ้มลองเมนูพาสต้าแบบใหม่ โดยรังสรรค์พาสต้าสูตรพิเศษถึง 5 เมนู ซึ่งมีรูปทรงและรสชาติที่หลากหลาย โดยความพิเศษของเมนูเหล่านี้คือเป็นพาสต้าแบบโฮมเมด ปรุงสดใหม่ทุกวัน มีชื่อเรียกในภาษาอิตาเลียนว่า “พาสต้า เอ มาโน” ผ่านการคลุกเคล้าด้วยวัตถุดิบตามแบบฉบับอิตาเลียนขนานแท้ และปั้นเป็นรูปทรงต่างๆ อย่างพิถีพิถัน ก่อนนำพาสต้าแต่ละชนิดไปสอดไส้ซึ่งปรุงจากส่วนผสมที่แตกต่างกัน อาทิ ตับห่าน ผัก และชีสหลากหลายชนิด

เมนูทอร์เทลลี อัล ฟัวกราส์ (Tortelli al foie gras) ราคา 590 บาท++
พาสต้าแบบทอร์เทลลี รูปทรงคล้ายแหวน เมื่อปรุงสุกแล้วจะให้กลิ่นหอมกรุ่นของชีสที่เข้มข้น พาสต้าสอดไส้ด้วยส่วนผสมหลัก ได้แก่ ตับห่าน ปรุงพร้อมกับอกไก่ เครื่องเทศอิตาเลียน ไวน์ขาว ผักขึ้นฉ่ายฝรั่ง เกลือ และพริกไทยดำ แล้วนำพาสต้าที่ต้มสุกแล้วไปคลุกเคล้ากับซอสครีมชีสพาเมซานก่อนนำเสิร์ฟร้อนๆ

เมนูบอมโบล็อตติ อัลลา คาร์โบนารา (Bombolotti alla carbonara) ราคา 490 บาท++
พาสต้าแบบบอมโบล็อตติ รูปทรงหลอดสั้นสอดไส้ชีสเพคอริโน ผสมกับชีสพาเมซาน ไข่แดง และพริกไทยดำ เมื่อปรุงสุกแล้วจะมีลักษณะแบน ทานคู่กับซอสแพนเซ็ตตาซึ่งปรุงจากเบคอนอิตาเลียน ชีสเพคอริโน และไวน์ขาว ทำให้เมนูนี้มีรสเค็มนำ เหมาะสำหรับผู้ชื่นชอบอาหารรสจัด เมื่อทานร้อนๆ จะได้สัมผัสกับครีมชีสที่ละลายในปากพร้อมกับความนุ่มของพาสต้า

แอกโนล็อตติ ดิ ฟุงจี (Agnolotti di funghi) ราคา 490 บาท++
พาสต้าแบบแอกโนล็อตติ รูปทรงกลมและแบน สอดไส้ด้วยซอสเบชาเมลคลุกเคล้ากับเห็ดพอร์ชินี และเห็ดชิตาเกะให้กลิ่นหอมหวลชวนลิ้มลอง เพิ่มความกลมกล่อมของเมนูนี้ด้วยซอสครีมชีสพาเมซาน และโรยหน้าด้วยวอลนัท เมนูนี้ทานง่ายเหมาะสำหรับผู้ชอบรับประทานชีสที่ไม่เข้มข้นมากนัก

เมนูฟาก็อตติ ดิ แอสพาราจี เอ ทาเลจิโอ (Fagotti di Asparagi e Taleggio) ราคา 550 บาท++
พาสต้าแบบฟาก็อตติ รูปทรงน่ารักแตกต่างจากพาสต้าโดยทั่วไป ลักษณะคล้ายถุงทองซึ่งเป็นอาหารว่างของไทย

สอดไส้ด้วยหน่อไม้ฝรั่งและชีสทาเลจิโอ จากนั้นจับจีบบริเวณปลายพาสต้าแต่ละชิ้นให้สวยงาม เมื่อปรุงสุกได้ที่แล้ว เสิร์ฟคู่กับซอสเพสโต หรือซอสโหระพา คลุกเคล้ากับเนื้อปลาแซลมอนซึ่งหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ได้รสชาติที่ลงตัวพร้อมกลิ่นหอมของใบโหระพา

เมนูราวิโอลี อัลลา พิซซาโอลา (Ravioli alla Pizzaiola) ราคา 490 บาท++
พาสต้าแบบราวิโอลี ซึ่งเป็นหนึ่งในพาสต้ายอดนิยม รูปทรงสี่เหลี่ยมจตุรัสและแบน สอดไส้ด้วยชีสมอสซาเรลลา ชีสพาเมซาน มะเขือเทศเชอร์รี่ และออริกาโน เมนูนี้มีรสเปรี้ยวนำจากซอสมะเขือเทศเข้มข้นผสมกับกระเทียม เมื่อปรุงสุกจะได้กลิ่นหอมคล้ายพิซซ่า

โปรโมชั่นพาสต้าทั้ง 5 เมนูนี้ จัดขึ้นพิเศษภายในเดือนกรกฎาคม 2560 นี้ เท่านั้น ราคาดังกล่าวนี้ไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์ ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0112 อีเมล lagritta@amari.com
เยี่ยมชมเพจเฟสบุ๊คที่ https://www.facebook.com/LaGrittaPhuket หรือเว็บไซต์ www.lagritta.com
ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150