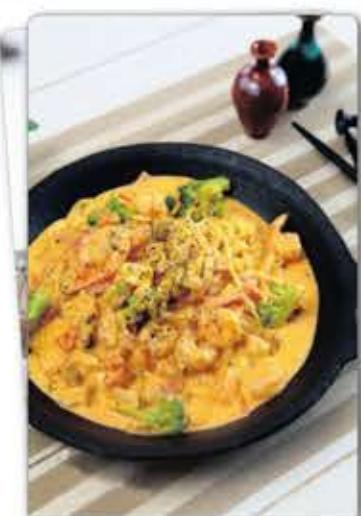


로제파스타

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



'로제파스타'라고 많이 들어보셨을 거예요. 로제파스타는 장미를 뜻하는 핑크색 파스타를 말합니다. 로제(Rose)는 연한 분홍빛이 나는 포도주를 뜻하는 말이며, 보통 흰색의 생크림과 붉은색의 토마토소스를 함께 섞어서 만든답니다. 저 역시도 생크림과 토마토소스를 적절히 섞어 만들어 보았어요.

갓 만들어 따뜻할 때 뜨거워 먹는 파스타의 맛은 상상이 되실 거예요. 로제파스타는 색깔도 핑크빛 또는 살구빛으로 먹기 전에 색감에 반하게 됩니다.

크림소스만으로 먹는 것이 느끼할 수 있는데, 로제파스타는 느끼한 맛과 상큼한 맛이 공존하는 고소한 맛의 파스타예요. 들어가는 재료들은 좋아하는 것들로 적절히 선택해서 넣어주시면 돼요. 저는 파스타 면보다 들어가는 재료가 넉넉한 것이 좋아서 해물과 베이컨에 브로콜리까지 넉넉히 넣어 주었어요.

장미빛깔의 화사한 파스타가 입맛을 돋울 거예요.

Recipe

(2인분)
(종이컵과 밥숟가락 계량)

- 주재료: 파스타면(100g), 해물믹스나 새우살(1컵), 베이컨(3장), 브로콜리(6분의 1개-50g), 양파(6분의 1개-30g), 생크림(1컵+2분의 1컵-약 300ml), 토마토소스(10) ◆ 양념 재료: 올리브유(2), 다진 마늘(1), 파르마산 치즈가루(1), 소금, 통후추가루(적당량)



1. 면이 충분히 잡길 만한 물을 팔팔 끓이다가 굽은 소금을 넣고 스파게티면을 살피는다. (약 8분 정도 삶은 스파게티면은 물에 행구지 않고 체에 밭쳐 물기를 빼서 바로 사용하거나, 뜨거울 때 올리브유를 빌려 자연스럽게 식혀줍니다.)



2. 면을 끓이는 동안 해물믹스나 새우살은 해동해서 한번 행궈 물기를 빼서 준비하고, 베이컨은 듬성듬성 썰고, 브로콜리도 가닥을 나눠 먹기 좋게 다듬고, 양파도 듬성듬성 썰어 준비한다.



3. 달군 팬에 올리브유를 두르고, 다진 마늘과 양파, 베이컨을 넣고 달달 타지 않게 1분 정도 볶다가 이어서 해물믹스와 브로콜리도 넣고 함께 1분 정도 더 볶아 준다.



4. 3에 생크림과 토마토소스를 넣고 2분 정도 바글바글 끓인다.



5. 삶은 스파게티면과 파르마산 치즈 가루를 넣은 후 맛을 보아 소금, 통후추가루로 입맛에 맞게 간을 하면 끝.

구이마을

숯불구이



대창구이 / 꼼창구이 / 막창구이 / 쭈꾸미찜 / 소불고기
돼지불고기 / 이면수구이 / 고등어구이 / 조기구이

714.484.9292

8535 Knott Ave.
Buena Park, CA 90620



Lic. #C-39 920169

지붕에 관한 모든 공사

주택/ 상가/ 아파트



- 지붕 수리 & 재시공
- 깨진 기와 & 싱글 부분 수리
- 새 지붕 & 비 새는 지붕 공사

무료
견적

쿨루프서비스

Roofing
Contractor
Since 2007

Cool Roof Service

(213) 820-3789 (714) 224-8394

www.coolroofservicenet



커뮤니티 양로병원

한결같은 사랑과 기도로 내 부모님처럼 섬기는 양로병원

24시간 병간호

- 물리치료, 작업치료, 언어치료
- 링거투여, 호스피스케어
- 외상치료, 호흡기치료, 기관절개치료

각종 여가활동

- 각종 교육 프로그램
- 아트와 게임
- 종교활동
- 운동 프로그램

다양한 제공

- 병원 예약, 차량제공
- 영양상담과 다양한 메뉴 제공

메디케어, 메디칼
Private/HMO/PPO



9620 Fremont Ave., Montclair, CA 91763

(909) 621-4751

한국어 상담: Faith Lim (562) 714-7792

www.communityech.com

아늑하고 편안함,
최첨단 의료시설과 환경
한국인에게 친절한
상담을 받으세요.

