

## 홍합스파게티

등이랑 문성실의 이야기가 있는 밥상



우리 아이들도 스파게티를 비롯한 면종류들은 거의 다 좋아한답니다. 아직 수저질이 서툴러서 늘 입 주위로 잔뜩 묻혀 놓고 옷을 벼려놓곤 하지만 그래도 잘 먹으니 가끔은 별식으로 해 준답니다.

스파게티…… 집에서 만들기도 쉬워요. 저는 항상 스파게티면과 소스를 준비해 놓고 아무때나 만들어 먹곤 하지요.

스파게티는 무슨 소스가 기본이 되고, 또 어떤 재료가 들어가느냐에 따라서 맛에 차 많은 변화를 주는 음식인것 같아요. 홍합스파게티는 홍합 자체의 맛과 올리브오일의 맛이 어우러진 깔끔한 맛의 스파게티예요. 신선한 홍합 자체의 맛이 그대로 느껴지는 깔끔한 맛의 파스타 요리지요.

## Recipe

(1인분)  
(중이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료 : 스파게티면 (1인분-80g), 홍합(25개), 다진 양파(2), 페퍼론치노나 마른 고추(2개), 마늘(3쪽), 올리브오일(3), 화이트와인(3분의 1컵), 파스타 삶은 물(3분의 1컵), 파마산 치즈가루(1), 소금, 후춧가루(적당량)



1. 먼저 홍합은 껍질을 깨끗하게 씻고 수염을 잘라당기듯 떼어 씻어서 물기를 빼서 준비한다.



2. 양파는 잘게 썰고, 페퍼론치노도 2-3등분한다. (페퍼론치노가 없으면 일반 마른고추를 적당량 사용하셔도 좋아요. 매운 정도는 기호에 맞게 조절해 주시고요.)



3. 스파게티 면은 끓는 물에 약간의 소금을 넣고 10분 동안 삶는다. (스파게티 할 때는 불이 2개면 좋아요. 한쪽에서는 스파게티 면을 살고 다른 한쪽에서는 면이 익는 동안 조리를 진행하고 그러면 짧은 시간에 후딱 만들 수 있어요).



4. 달구어진 팬에 올리브오일을 두르고 편으로 썬 마늘을 넣고 타지 않게 살살 볶다가 이어 다진 양파와 마른 고추를 넣고 볶는다.



5. 순질한 홍합을 넣고 달달 끓다가 화이트와인을 넣고 홍합이 잘 익을 수 있도록 뚜껑을 닫고 익혀준다.



6. 스파게티면이 다 살아지면 얼른 체에 넣어 물기를 빼고 올리브오일을 재빨리 발리 한쪽에 둔다. (스파게티 삶은 물은 다 버리지 마시고, 적당량 한쪽에 두어서 스파게티에 걸 들일 소스가 빡빡할 때 사용하면 좋답니다).



7. 홍합의 입이 벌어져 다 익으면 삶은 스파게티 면을 넣고 버무리고 파마산 치즈가루(1)를 기호에 맞게 넣고 맛을 보아 소금, 후춧가루로 간을 하면 끝. (국물이 많았다면 파스타 삶은 물을 넣어서 촉촉하게 조절해 주시면 됩니다. 기호대로 간을 하고 후춧가루는 통후추를 솔솔 먹기 직전에 갈아서 넣어 드시면 맛나답니다).

용접 및 하우스 리모델링  
모든 것 해결해 드립니다

철대문 제작/설치 및 펜스 설치  
녹슬어 떨어지거나 망가진 곳  
플러밍, 페인트, 타일, 에어컨  
LED Light, Slipfence  
식당, 하우스, 화장실 리모델링, 캐비넷  
Metal Door, 콘크리트, 방범창살, 핸드레일

**SK Construction** 펜스/플러밍/리모델링  
**909.969.3669**

Lic. #920169

Since 2007 Insured &amp; Bonded

지붕에 관한 모든 것  
블루 크루에 맡기세요

Blue Crew



- 신축, ADU, Addition 지붕공사
- 태양광 관련 문의 및 자문환경
- 가정집, 아파트, 커머셜, 지붕수리 및 재시공

[www.coolroofservice.net](http://www.coolroofservice.net)  
**(213) 820 - 3789 LA**  
**(562) 237 - 8900 OC**

무료  
견적

## 웰컴치과그룹

B Best Price    B Best Quality    B Best Service 만을 고집하는 웰컴치과

가격이면 가격! 품질이면 품질!

실력이면 실력! 모두 자신있습니다.

믿고 맡길 수 있는 웰컴치과는 친절합니다.

명문대 출신 실력있는 의사 선생님들이 친절히 치료해 드립니다.

시니어들을 위한  
다양한 보험을 받고 있습니다

## PPO 및 각종보험 환경

- 메디칼
- 앤섬블루크로스
- 휴메나 골드플러스
- 유나이드 헬스케어 (AARP Medicare Advantage)
- 클레버케어
- PPO Insurance



- 아주영(JustinLee) DDS
- 로마린다 치대 졸업



웰컴치과그룹

애나하임

한인타운

714.552.5373

213.381.2827

1201 N. Euclid St.  
Anaheim, CA 928012500 W. 8th St. #106  
LA, CA 90057