

파스타

72가지의 특별한 홈메이드 레시피

밀리 지음

ISBN: 978-89-546-5604-7 13590

발행: 2019년 5월 2일

쪽수: 240쪽

판형: 152x220mm

형태: 무선 제본

값: 17,000원

테이스트북스:

경기도 파주시 회동길 210 2층

김옥현 031-955-2693

selina@munhak.com

*테이스트북스는 출판그룹 문학동네의
임프린트입니다.



파스타, 어떻게 맛있게 만들어요?

면을 삶고 소스, 재료를 더하면 딱딱 완성되는 파스타는 이제 가정에서도 자주 먹습니다.

누구나 쉽게 만들 수 있지만 맛있게, 그리고 다양하게 먹기란 쉽지 않지요. 맛내기가 의외로 까다롭기 때문입니다.

파스타 요리책이나 레시피는 손쉽게 접할 수 있지만 정작 만들고 싶은 파스타는 많지 않습니다.

복잡한 조리법, 우리 입맛이나 식문화와 맞지 않는 재료 등이 부담스럽고 낯설어 실패하는 경우가 많거든요.

<파스타>는 전문가의 레시피를 담았지만 누구나 쉽게 도전할 수 있도록 문턱을 낮추었습니다.

쉬운 재료로 시작해 단계별로 난이도를 높였으며 요리 초보들도 쉽게 시작할 수 있도록 재료 준비부터 스타일링까지

저자의 모든 노하우를 담았습니다.

레스토랑에서 먹게 되면 파스타 한 그릇의 가격이 부담스럽기도 하고 소스나 부재료가 적어서 서운한 경우도 종종 있습니다.

이런 아쉬움을 해소할 수 있도록 72가지의 실용적인 레시피를 개발했습니다. 브런치로, 런치로, 디너로, 주말 메뉴로, 술안주로...

언제 먹어도 좋은 메뉴가 가득하지요.

<파스타>를 자주 펼쳐보고 참고해주세요. 매일 다채롭게 즐길 수 있도록 제안해주는, 충실한 가이드가 될 것입니다.

저자

밀리Millie

호주 멜버른의 윌리엄 앵글리스William Angliss Institute of Tafe에서 커머셜 쿡커리 디플로마 과정을 이수했습니다.

다년간 멜버른의 특급호텔 RACV 시티 클럽에서 조리사로 일했으며 유명 푸드스타일리스트 리 블레이록Lee Blaylock과

사진가 브렌드 파커 존스Brent Parker Jones의 어시스턴트로 경력을 쌓았습니다. 귀국 후 <올리브 매거진 코리아>,

<스타일러> 등 잡지와 이마트, 신세계, SPC, 인터컨티넨탈호텔 등의 다양한 브랜드와 협업하며 푸드스타일리스트로

활발히 활동 중입니다. 저서로 <토스트>가 있습니다.

cooking at home

집에서 마치 요리 수업을 받는 것처럼

간단하지만 맛을 내기 까다로운 메뉴, 자주 먹지만 늘 같은 방식으로만 만드는 메뉴가 있습니다.

조금 더 맛있고 색다르게 먹을 수 있게 알려주는 책이 있다면 얼마나 좋을까요? 그런 책이 있다면 첫 페이지부터 후루룩 훑어보고, 원하는 부분만 찾아보고, 북마크 해놓고 필요할 때마다 꺼내볼 것 같아요.

이런 책을 보고 싶다는 생각에서 ‘쿠킹앳홈’ 시리즈를 준비하게 되었습니다.

‘쿠킹앳홈’ 시리즈는 기초부터 차근차근 알려주어 초보도 쉽게 따라할 수 있고,

초급부터 고급까지 레벨별로 메뉴가 구성되어

있어서 내 수준에 맞는 요리를 쉽게 배울 수 있어요.

쉽게 만들 수 있지만 근사하게 완성할 수 있다면 더욱 좋겠지요. 혼자서 차근차근 요리할 때 도움을 받을 수 있도록 친절한 레시피를 담았습니다. 곁에 두고 늘 펴보고 싶은 책.

테이스트북스의 프로젝트 ‘쿠킹앳홈’ 시리즈는

집에서 요리를 하는데 훌륭한 지침이 되어 줄 것입니다.

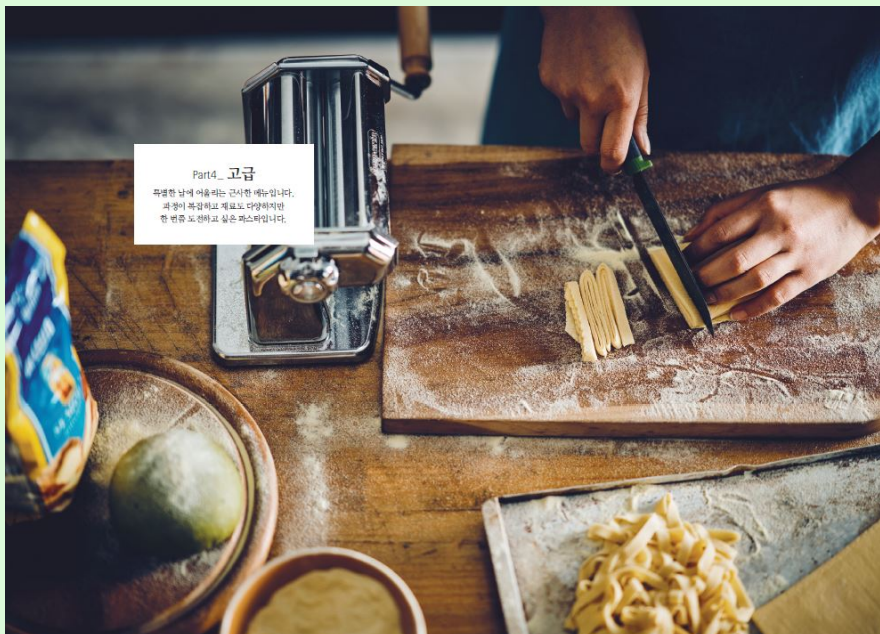
Cooking at home

No.1 <토스트> NO.2 <파스타>





고급 단계에서는 특별한 날에 어울리는 근사한 메뉴를 담았습니다. 과정이 다소 복잡하고 재료도 다양하지만 만들고 나면 뿌듯해집니다.



Part4_ 고급

특별한 날에 어울리는 근사한 메뉴입니다.
과정이 복잡하고 재료도 다양하지만
한 번쯤 도전하고 싶은 파스타입니다.



연어토르텔리니와 콘소메

떨어뜨려 놓으셨을 때 친구가 글고구마 찹이 나는 달은 고구마콘소메와 함께 연어토르텔리니를 만들어주셨는데 맛으로 표현하기 어려운, 특별하면서 매력적인 맛이었습니다. 맛있지만 작정이 너무 부족해서 비로써 작은 콘소메로 바꾸고 프랑스에 응용해보겠습니다. 연어 토르텔리니는 친구 아이작이 만들어준 것을 재현했어요.

- [illegible]



토르발의 나라를 원하는 모양대로 빚는다
토르발의 나라는 전사각형의 피스과 반죽이(자판) 만두처럼 원하는 모양으로 만들 수 있다. 반죽 가운데 속을 넣고 반으로 접어 입형상을 붙인 뒤 완성한다. 이런 모양은 카폴레타(capolletta)라고 부르며 크기는 매우 다양하다. 조금 크고 안 두모양은 작다.

2010



소고기라구파파르델레

특별한 날을 위한 고급스러운 파티를 소개합니다. 스무용 기를 몇 시간 동안 꼭 먹고
앞뒤로 손으로 찢어서 만든 청정 가득한 메뉴예요. 기본 미트소스보다 훨씬 청정이 들어거
는 요리라 맛도 더 좋습니다. 조금하고 꼭꼭꼭 요정만 얹을 줄까지 하고 싶어서 사
라지요. 여우이 강합니다. 한 번 맛보면 반드시 다시 찾게 될 거예요.

- [illegible]



소고기는 쉽게 익은 뒤 다시 넣어 끓인다

두 시간 이상 익힌 소고기를 찌서서 다시 익힐 때는 수분을 충분히 보충해야 한다. 잔뜩 익은 내기 우레 액체를 버려서 넣지 않았기 때문에 두 번째 익힐 때 소스가 부족할 수 있다. 소스가 많은 것이 좋다면 소고기를 다시 끓일 때 연수를 넣거나 토마토소스(40%)를 추가하여 농도를 조절한다. 생수는 절대 넣으
면 안 된다. 2시간의 노릇이 끝났을 때 끓여라.

201



전복시금치퓨레파파르델레

파스타도 보양식으로 만들 수 있다는 것을 보여준 레시피입니다. 보양의 재료인 전복과 전
강한 식재료의 상징인 사금치를 아낌없이 넣어서 만들었습니다. 보기만 해도 힘이 나는 것
같아요. 겨울이면 체질을 받아 얼굴을 내미는 설초를 사금치 대신 사용해도 좋습니다.

- [illegible]



전북은 비하에 날려 준다

다들 비바람이 마한가지로 전북 역시 오로 위험한 일개진다. 필경 전북은 뭇
뜨거운 태양으로 오랑은 불에서 전로 할로 조카를 바나나를 열매에
오니 주워서 익는다. 오랑을 사용한다던 문도를 250도 열매를 뒤 전로에
이러, 물리치유를 비로고 3~4분 정도 구우면 제한다.

22
223

보너스 편에서는 파스타와 곁들이기 좋은 사이드 메뉴를 소개합니다. 피클, 절임 등 미리 만들어두고 먹을 수 있는 메뉴부터 손쉽게 만드는 샐러드 메뉴 등을 담았습니다.



Bonus_ 곁들임 메뉴
파스타와 함께 곁들이기
좋은 메뉴를 소개합니다. 파스타의 맛을
더해주고 입안을 깔끔하게 정리해줄
간단하지만 매력적인 메뉴들입니다.

오이브로콜리피클
— pickled cucumber and broccoli —

느끼한 음식을 피하면 우리는 볼 집치를 찾습니다. 하지만 파스타를 먹을 때만은 집치가 아닌 피클이 더 어울리지요. 무척 간단하게 만들 수 있어서 더욱 추천하는 메뉴입니다.



-

231

로메인리코타샐러드
romaine and ricotta salad

간단하지만 맛있는 샐러드입니다. 채소와 잘 어울리는 이탈리아드레싱을 넣었는데 이탈리아드레싱은 다른 샐러드에도 잘 어울리니 응용해보세요. 냉장고에서 2주 정도 보관이 가능합니다.



-

298

구운 과일
— grilled fruits —

피임은 후식이라는 고정관념만 버리면 훌륭한 에피타이저가 될 수 있습니다. 소금, 후추, 질리를 레이크를 뿌린 뒤 구우면 달콤한 맛은 더욱 진해지고 매콤한 맛까지 더해져 입맛을 돋웁니다.



-

239

Prologue 16

Part1. 요리하기 전

재료 알기 24

파스타/소스/치즈/허브/기타

도구 알기 40

삶는 도구/조리 도구

파스타 다루기 44

계량/삶기/보관/담기

집에서 만들기 54

홈메이드 파스타/홈메이드 소스

남은 소스 활용하기 74

토마토소스/페스토/미트소스/크림소스

Part2. 초급

토마토스파게티 82

방울토마토스파게티 84

알리오올리오스파게티 86

대파스파게티 88

우유포트펜네 90

카르보나라스파게티 92

달걀피넛버터링귀네 94

노르마푸실리 96

미트소스스파게티 98

마르게리타푸실리 100

표고버섯바질페스토링귀네 102

로메인레드페스토링귀네 104

명란스파게티 106

마늘종삼겹살페투치네 108

레몬루콜라링귀네 110

페코리노후추스파게티 112

훈제연어그린피파르팔레 114

아라비아타링귀네 116

푸타네스카펜네 118

트리플크림페투치네 120

미소두부페투치네 122

참치레몬파르팔레 124

햄브로콜리링귀네 126

Part3. 중급

감자바질페스토로텔레 130

아보카도크림소스파파르텔레 132

미트볼링귀네 134

홍합스튜스파게티 136

바지락감태크림소스탈리아텔레 138

골뱅이고르곤줄라크림소스푸실리 140

알감자발사믹드레싱푸실리 142

연어스테이크페투치네 144

프로슈토멜론스파게티 146

닭고기부카티니 148

스위트콘닭고기펜네베이크 150

돼지고기고추장크림소스부카티니 152

오렌지해물푸실리샐러드 154

살라미초리조포르티가토니 156

스파이시비엔나펜네 158

가리비수란유자소스스파게티 160

방울양배추머스터드소스탈리아텔레 162

해물레드커리포트카펠리니 164

주꾸미레드페스토카사레차 166

스팸김치볶음링귀네 168

라디키오페투치네와 네 가지 치즈소스 170

우메보시토마토카펠리니 172

봉골레링귀네 174

차돌박이레몬드레싱링귀네 176

해물푸실리수프 178

타코푸실리샐러드 180

Part4. 고급

하몽부라타스파게티 184

연어토르텔리니와 콘소메 186

닭고기파프리카탈리아텔레 188

리코타아티초크콘킬리오니 190

프리마베라소스탈리아텔레 192

단호박민트페스토라자냐 194

소갈비스튜칼라마라타 196

성게알크림소스부카티니 198

소고기라구파파르텔레 200

닭고기미트볼탈리아텔레 202

소고기스테이크오레키에테와 가지소스 204

뇨키와 구운 채소 206

비트크림소스트리폴리네 208

대구카망베르소스파케리 210

문어스튜행커치프 212

돼지고기크림스튜카바텔리 214

버섯맥앤치즈 216

클래식라자냐 218

스파게티키슈 220

전복시금치퓨레파파르텔레 222

칠리크랩링귀네 224

콜리플라워비건스파게티 226

베이컨진로제소스페투치네 228

Bonus. 결들임 메뉴

오이브로콜리피클 231

청양고추피클 232

양송이버섯절임 233

파프리카절임 234

코울슬로 235

루콜라호두샐러드 236

양상추샐러드 237

로메인리코타샐러드 238

구운 과일 239