



보리누룽지 해물토마토파스타



· 재료

[주재료] 파스타면 80g, 해산물 60g, 보리누룽지 50g

[부재료] 마늘 30g, 이태리 파슬리 10g, 송이토마토 3ea, 화유 10ml

· 소스

올리브오일 15ml, 토마토소스 200ml, 화이트와인 30ml, 소금, 레드페퍼

· 조리 포인트

1. 보리누룽지를 팬에 노릇노릇하게 구어서 바삭한 식감을 살린다.
2. 화유를 첨가하여 매운 맛을 살린다.



조리방법

1. 파스타를 넣고 7~8분간 알단테로 익히고 올리브오일을 뿌려 섞어준다.
2. 보리누룽지를 바삭하게 팬에 구워준다.
3. 해산물을 볶아준 뒤 화이트 와인을 첨가하고 토마토 소스를 만들어 화유를 첨가한다.
4. 준비된 파스타 면에 토마토 소스를 넣고 잘 섞어서 면 위에 바삭하게 구운 보리누룽지를 놓고 이태리 파슬리를 뿌려 완성한다.