

## 2. 가지 토마토 오일 파스타

### 오늘의 레시피

#### 재료

식용유 (충분히), 가지 (2개), 토마토 페이스트 (1Ts), 홀 토마토 (4개), 올리브 오일 (충분히), 소금 (약간), 후추 (약간), 양파 (1/2개), 마늘 (3개), 스파게티 면 (100g), 건 오레가노 (약간)

#### 소요시간 : 20분

★ 재료는 개인의 취향에 따라 조절하세요^^



#### 조리하기

1. 가지 꼭지 부분을 잘라낸다
2. 프라이팬에 식용유를 붓고 가열한 뒤 가지를 자른다  
★ 가지는 조금 두껍게 썰어주세요
3. 가지에 소금을 살짝 뿌려 놓아둔다(15분)  
★ 말린 가지는 물에 불려서 사용하세요
4. 기름이 달궈지면 가지를 넣고 튀긴다
5. 끓는 물에 소금을 넣고 파스타 면을 삶는다  
★ 물 1L당 소금 1Ts 정도 넣고 끓입니다.  
★ 파스타는 파스타 포장지의 조리시간보다 1분 덜 삶으세요  
★ 냉 파스타인 경우는 30초 정도 더 삶아 사용하세요

## 2. 가지 토마토 오일 파스타

6. 양파 반개는 채를 썰고 마늘은 반을 갈라 심지를 뺀 뒤 다진다  
★ 생마늘을 사용해서 음식의 풍미를 더하고, 소금을 살짝 뿌리세요
7. 홀 토마토를 찬물에 한 번 씻어내고 가위로 자른다
8. 썰어놓은 양파를 볶다가 다진 마늘을 넣는다  
★ 매운맛을 좋아하면 고추를 넣어준다
9. 올리브 오일을 넣고, 토마토 페이스트를 1Ts 넣는다
10. 튀긴 가지를 넣어준다
11. 소금을 한 꼬집 넣어 간을 하고 홀 토마토와 삶아놓은 파스타 면을 넣는다  
★ 면수는 버리지 말고 육수처럼 사용하세요
12. 면수 한 국자, 후추 조금, 건 오레가노를 조금 넣어 풍미를 더한다
13. 완성된 파스타를 그릇에 담고 올리브 오일을 충분히 뿌려준다



### 알고 넘어가기 - 알덴테 (Al dente)

‘파스타를 알덴테로 삶으세요’

여기서 알덴테의 뜻은 직역하자면 ‘이빨로’라는 뜻인데요  
면이 너무 부드러워지지 않고 씹었을 때 약간 덜 익어서 단단함이 느껴지는  
정도를 말합니다

