

가족들과 함께 만드는 주말 레시피

6. 만두피 라비올리

오늘의 레시피

▼ 재료(2~3인분 기준)

물, 새우 (12마리), 만두피 (22장), 양파 (1개), 마늘(2개), 리코타 치즈 (한 컵),
레지아노 치즈 (1/4컵), 모차렐라 치즈 (1/4컵), 호두 (1/4컵), 버터 (3Ts),
올리브 오일 (약간), 세이지 (약간), 파슬리 (약간), 치킨스톡 큐브 (1개),
달걀 (1알), 레몬 (1/2개), 월계수 잎 (2장), 소금 (약간)

▼ 소요시간 : 25분

★ 재료는 개인의 취향에 따라 조절하세요^^



▼ 손질하기

1. 새우는 껍질과 머리를 떼어 따로 모으고
내장은 취향에 따라 제거한다

6. 만두피 라비올리

소스 만들기

1. 달궂힌 프라이팬에 올리브 오일을 두르고 채 썬 양파 1/2개를 볶는다
2. 빵은 마늘(2개)에 소금을 살짝 뿌려 놓는다
3. 볶은 양파에 호두를 넣고 다시 볶는다
★ 호두는 불을 가하면 더 고소해지지만 오래 볶으면 탄 맛과 쓴맛이 나요
4. 소금을 뿌린 다진 마늘, 듬성듬성 손으로 자른 세이지를 넣고 볶는다
5. 치킨스톡 큐브를 물 한 컵에 풀어 놓는다
★ 치킨스톡 큐브는 온도가 60~70도 정도 되는 물에 푸는 것이 가장 좋아요
6. 녹인 치킨스톡을 종이컵으로 2/3 정도 넣고 맛이 충분히 녹아들게 끓인다
7. 버터를 3Ts 정도 충분히 넣는다

조리하기

1. 레몬과 통후추, 월계수 잎을 넣어 새우 익힐 물을 끓인다
2. 물이 끓으면 새우를 넣어 익힌다
★ 새우 한 마리의 내장을 벗겨 넣으면 새우 속까지 익었는지 쉽게 확인할 수 있어요
3. 큰 볼에 리코타 치즈와 프레쉬 모차렐라 치즈를 섞어준다
★ 모차렐라 치즈가 없다면 피자용 치즈로 대체해도 돼요
4. 치즈를 섞은 볼에 잘게 다진 세이지를 넣는다
5. 레지아노 치즈를 갈아서 넣어준다
★ 레지아노 치즈가 없다면 피자에 뿌리는 파르메산 치즈로 대체해요
★ 매콤한 걸 좋아한다면 고추를 갈아 넣어도 좋아요

6. 만두피 라비올리

6. 잘 섞은 치즈에 소금을 조금 뿌려서 간을 맞춰준다
7. 준비된 새우의 1/2을 듬성듬성 크게 자르고
나머지 반은 다져서 치즈에 넣고 잘 섞는다
★ 새우 대신 게살을 넣으면 더욱 풍부한 맛을 느낄 수 있어요
8. 잘 섞어 놓은 새우 만두소에 달걀노른자 1개를 넣어준다
★ 달걀노른자를 넣으면 만두소의 응집력이 좋아져요
9. 만두피 하나에 새우&치즈 소를 넣는다
10. 달걀흰자를 만두피가 만나는 부분에 묻혀주고 다른 만두피로 덮어서
꼭꼭 눌러준다
★ 포크로 가장자리를 눌러주면 만두피가 더 잘 붙고 예쁜 모양이 될 수 있어요
11. 소금 1/2Ts 넣은 끓는 물 1L에 완성된 라비올리를 넣고 삶는다
★ 모양과 크기가 다르면 삶는 시간이 다를 수 있으니 작은 것부터 익혀주세요
★ 라비올리를 데치고 난 뒤 얼음물에 담그면 더 쫄쫄득득한 식감을 살릴 수 있어요
12. 완성된 소스에 다 끓인 라비올리를 넣고
만두피가 소스와 잘 어우러지게 볶아준다
13. 마지막으로 올리브 오일과 다져 놓은 세이지를 뿌리면 완성된다

