

할로윈, 초 간단 토마토 레시피로 즐기세요!!!

토마토는 너무 맛있습니다!!!

토마토는 우리가 좋아하는 파스타! 수프! 스튜! 소스! 등에 중요한 재료로 활용되고 이들 음식은 토마토가 있어서 더 좋은 맛을 냅니다.

예스! 우리는 토마토를 넣은 음식을 좋아합니다.

우리는 할로윈을 축하하기 위한 새로운 레시피에 토마토를 사용해서, 가족과 친구들을 놀라게 할 수도 있습니다.

완벽하고 쉬운 계절의 맛을 내기 위한 제안은 호박과 소시지를 곁들인 매력적인 음식 ‘푸실리’입니다. 속을 파낸 작은 호박에 푸실리를 담아 즐겨 보세요. !!!

호박과 소시지 푸실리 (FUSILLI WITH PUMPKIN AND SAUSAGE)

시간: 35 분

난이도: 초급

서브: 4 인분



재료

300g 푸실리

2 개 소시지

150g 호박

80g 썰은 토마토

20g 엑스트라 버진 올리브 오일

마늘 1 쪽

파슬리

간 맞출 소금과 후추

RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

호박과 소시지 푸실리 만드는 법

간 마늘을 프라이팬에 올리브유 약간을 넣고 갈색이 되도록 볶는다. 마늘을 건져내고 잘게 썬 호박과 껍질이 있는 소시지를 넣는다.

5 분 동안 노릇노릇하게 한 다음 소금, 후추, 다진 토마토를 넣고 20 분 정도 물을 조금 더 넣고 끓인다. 푸실리를 충분한 양의 끓는 소금물에 알단테로 데쳐 건진 후 소스와 함께 프라이팬에 넣는다. 파스타를 버무린 후 곱게 다진 파슬리를 뿌려 낸다.

호박과 소시지 푸실리 서빙하는 법

4 개의 호박을 준비해서, 날카로운 칼을 사용하여 호박의 뚜껑을 자른다. 호박 내부의 씨앗, 섬유질 등을 비우고 그릇 모양의 용기로 만든다. 베이킹 시트 위에 호박을 놓고 375°F 오븐에서 10 분 동안 가열해서 너무 부드러거나 찢그러지거나 쓰러지지 않도록 주의하면서 부드러워 질 때까지 굽는다. 준비된 호박을 소시지 푸실리 핫 파스타로 채우고 호박 상단의 뚜껑을 옆에 스타일링해서 제공한다.

ANICAV(이탈리아 통조림 토마토 협회)는 유럽의 토마토 문화를 축하하고 알리는 것에 전념하기 위해 유럽 연합이 공동 후원하는 3 년간의 교육 프로모션 내에서 많은 행사를 개최할 예정입니다.

지난 5 월 17 일 서울에서 열린 레드골드프롬유럽 3 년간의 한국 프로모션을 알리는 런칭 행사에 이어 지난 10 월 17 일은 영국의 푸드 컬럼니스트인 말레나 스파이에럴이 한국을 방문해 유럽의 캔토마토와 한국의 김치를 콜라보레이션 한 쿠킹 시연을 삼양사큐원홈메이드 플라자에서 선보였습니다.



REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

우리는 여러분을 환영합니다!

유럽의 레드골드 토마토와 함께 요리를 하거나 식사를 할 때 즐기기 위한 여러가지 아이디어 및 창의적인 것들에 대해 제안과 함께, 널리 알려 주세요 !!! 레드골드프롬유럽에 대해 궁금한 정보나 문의사항은 언제든지 환영합니다.

레드골드프롬유럽에 대한 좀더 자세한 정보는 우리의 웹사이트를 방문하거나, 페이스북, 인스타그램, 트위터 공식 SNS 를 방문하시면 확인 하실 수 있습니다. 공식 SNS 를 구독하시면, 다양한 정보와 행사를 신속하게 받아 보실 수 있습니다.

웹사이트

<https://redgoldfromeurope.kr/ko>

Facebook @RGFESK

<https://www.facebook.com/RGFESK/>

Instagram @redgoldfromeuropekorea

www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea

Twitter @redgoldkorea

<https://twitter.com/redgoldkorea>

해피 할로윈 ! 레드골드프롬유럽팀

Enjoy! It's from Europe!

The Red Gold from Europe Team

sally@redgoldfromeurope.com, lovelysohn@gmail.com

주의 - 이 보도자료의 내용은 작성자의 견해일 뿐이며 그 책임은 전적으로 작성자인 '그' 또는 '그녀'에게 귀속됩니다.
유럽 위원회는 이 보도자료에 포함된 내용이 그 어떤 용도로 사용되더라도 책임을 지지 않습니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.

