

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

두 개의 토마토 레시피, 휴일을 즐기는 기쁨이 두 배로!



삶의 가장 큰 즐거움 중의 하나인 싱싱하고, 강렬한 붉은색, 즙이 풍부한 토마토를 즐길 수 있는 것은 매년 아주 짧은 기간만 가능합니다. 그러나 토마토로 만든 맛있는 겨울용 소스와 수프가 많다면 우리는 뭐든지 할 수 있지 않을까요? 가장 좋은 품질의 통조림 토마토가 필요한 이유입니다. 비옥 한 땅에서 자라고, 가장 잘 익었을 때 수확하고, 토마토의 질감과 향이 그대로 보존된 레드골드프롬유럽(Red Gold from Europe)!

레드골드프롬유럽과 함께라면 휴일에 만들 수 있는 요리가 무궁무진 합니다. 요리사는 훌륭한 재료를 사용하여 요리를 만들기 때문에 행복합니다. 물론 음식은 맛있기 때문에 먹는 사람도 늘 행복합니다. 파스타, 피자, 리조또, 미트볼은 입안을 채우는 좋은 맛과 토마토 향, 강한 풍미로 가득합니다.

토마토와 생선을 조합한 요리로 크리스마스와 새해를 축하해 보세요!!! 추위를 떨치고 따뜻하고, 즐거운 식사를 했다면, 달콤한 토마토 타르트로 정말 신나고, 행복한 휴일을 만들어 보는 것은 어떠세요!!

### BACCALA' OLIVE E CAPPERI 염장 대구와 올리브, 그리고 케이퍼

시간: 55 분 난이도: 중급 분량: 4 인분



탈염한 염장 대구 필렛 500g  
갈색 양파 200g,  
다목적용 밀가루 100g  
토마토 파스타(토마토 퓨레) 600g  
엑스트라 버진 올리브 오일 40g  
가염 케이퍼(탈염하기 위한) 30g  
타자아스카 올리브 60g  
화이트 와인 40g  
오레가노 1 큰술  
간 맞출 파슬리, 소금, 후추

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.

흐르는 물에 반복해서 헹궈서 케이퍼의 염분을 빼준다. 염장 대구의 필렛에 뼈가 없는지 확인한다. 대구 조각을 껍질을 유지한 채 (조리할 때 생선의 모양을 유지시켜 줌으로) 약 3cm 씩 4 조각으로 자른다. 그리고 양파는 껍질을 벗기고 곱게 채 썬다.

소스 팬에 기름과 양파를 넣고 약한 불에서 부드러워 질 때까지 가끔 저어주면서 4~5 분 정도 조리한다. 양파가 부드러워지는 즉시 기름을 팬에 남기지 않도록 주의하면서 따로 보관한다. 대구에 재빠르게 밀가루를 묻히고 불필요한 밀가루 가루는 털어 버린다. 불의 세기를 올리고 대구를 넣어 노릇노릇하게 뒤집어 가면서 한쪽에 1~2 분 정도씩 구워준다.

구운 대구가 있는 팬에 백포도주를 넣고, 일단 증발하면 불을 낮추고 토마토 파사타를 넣는다. 여기에 볶아 놓은 양파, 올리브와 탈염된 케이퍼를 넣고 오레가노와 소금, 후추로 간한다. 아주 섬세하게 섞은 후 뚜껑을 덮고 약한 불에서 40 분 정도 끓인다. 파슬리를 넣어 맛을 낸다.

### CROSTATA DI POMODORI 달콤한 토마토 타르트

시간: 2 시간 난이도: 고급 분량 : 4 인분



#### 페이스트리 반죽

박력분 250g, 버터 125g, 백설탕 100g, 계란 노른자 1 개, 소금 약간, 레몬 제스트

#### 필링 재료

백설탕 200g, 마늘 8 개, 시나몬 가루 1t 네, 바닐라빈 2 개, 토스트한 땅콩 75g, 계란 4 개, 작은 잔 럼 1 잔, 넛맥가루 약간, 캔에 들은 껍질 까진 토마토 500g, 장식 할 아이싱 슈거

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.

밀가루를 믹싱볼에 넣고 약간의 소금을 뿌려 잘 섞은 다음 실온에 둔 버터를 넣어준다. 고운 빵가루와 같은 입자가 될 때까지 손가락으로 잘 섞어준다. 중간부분을 다시 한번 잘 섞어주고, 설탕과 레몬 껍질 제스트와 계란 노른자를 더해준다. 반죽을 재빠르게 짧은 시간 동안 섞어서 덩어리로 만든 다음 냉장고에 30 분간 넣어 휴지 시킨다.

계란 노른자와 설탕을 부드러운 크림 상태가 될 때까지 섞어준다. 막자로 모든 향신료를 곱게 갈아준다. 럼과 함께 이를 계란과 설탕으로 만든 크림에 넣어준다. 토마토를 체에 거른 후 이를 (가급적 금속 재질이 아닌) 아주 고운 체에 부어 적어도 30 분정도 받쳐준다. 여기에서 나온 주스를 크림에 넣어주고, 계란 흰자 2 개도 희게 거품을 내어 이때 같이 스페츨라로 조심스럽게 접어 주듯이 섞어준다.

타르트 가장자리를 바삭한 페이스트리 반죽으로 세워준 후 미리 만들어 둔 속을 조심스럽게 부어 채워준다. 중 고온에서 미리 예열한 오븐에서 1 시간 15 분 동안 구워준다. 그릇 채로 식힌 후에 접시로 옮겨 담는다. 시나몬과 바닐라로 맛을 낸 아이싱 슈거를 뿌려준다.

## 캔토마토의 다양성

레시피에 어울리는 캔 토마토를 쉽게 찾을 수 있습니다. 오늘날 가장 사랑 받고 많이 사용되는 통조림 제품은 고전적인 껍질을 벗긴 홀토마토, 다진 토마토, 토마토 파스타 (토마토 퓨레) 및 체리 토마토입니다.



토마토는 가장 다양한 음식이며 무한한 옵션을 제공합니다. 오늘날 전세계 선반에서 발견되는 캔 토마토는 모든 요구와 욕구를 충족시킵니다. 각 제품마다 고유한 맛이 있습니다. 우리가 만들려고 하는 요리에 어떤 종류의 보존 토마토를 사용해야 할까요? 항상 그렇듯이 우리가 알면 알수록 더 나은 선택을 할 수 있습니다. 캔이든 병이든 가장 중요한 것은 상품의 품질입니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

Follow us on



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



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



**다진 토마토**는 껍질을 벗긴 토마토를 잘게 썰어 씨를 뺀 것입니다. 이는 쿼 레시피를 위한 훌륭한 베이스이며, 수분 함량을 줄여서 맛있는 빠른 파스타 소스를 제공합니다. 신선함과 약간의 산도가 토마토의 맛과 생선의 섬세한 맛 사이의 균형을 맞추기 때문에 생선 요리에 이상적입니다.



**체리 토마토**는 수확 직후 즙과 함께 통조림으로 만들어진 것으로 작고 둥글고 단단하며 달콤하고 섬세한 맛을 유지합니다. 이 통조림은 야채 요리 및 오븐 베이킹에 색상을 부여하기 위해 빠르게 만드는 소스에 적합합니다.



가장 애용되는 **캔토마토인 껍질을 벗긴 길쭉한 토마토**는 수확 할 때 통조림으로 만들어집니다. 토마토 전체를 짧게 삶고, 껍질을 벗겨서 주스와 함께 보존합니다. 이는 맛이 변형되지 않고 단맛과 산도가 완벽한 균형을 유지하기 때문에 매우 빠른 레시피에 어울립니다.

껍질을 벗긴 홀토마토는 매우 다재다능 합니다. 파스타, 피자, 수프, 스튜, 생선 또는 고기 요리를 위한 고전적인 이탈리아 라구 소스에 달걀 또는 야채 레시피에 추가해 사용할 수 있습니다.



**토마토 파스타 (토마토튀레)**는 영양분이 변경되지 않도록 매우 높은 온도로 잠깐 동안 가열한 다음 체에 걸러서 농축 시킨 후에 병에 담깁니다. 파스타는 크림 같은 밀도와 단맛이 강한 강렬한 맛이 있습니다.

차가운 수프, 삶은 고기와 함께하는 붉은 소스, 고전적인 토스카나 빵과 토마토 요리 판자넬라와 같은 간단한 요리법에 적합합니다.

토마토쿨리 또는 토마토 아스픽 같은 더 복잡한 요리에도 사용할 수 있습니다

REDGOLDFROMEUROPE.KR



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

Follow us on



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





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



토마토 페이스트는 토마토로 만든 진정한 제품입니다. 현대의 산업 가공 공장에서는 조심스럽게 청소한 후 토마토를 다져 체로 거른 다음 그 결과물인 토마토 주스를 85 ~ 100°C 의 온도로 가열합니다. 증발기 내부에서 토마토 주스는 필요한 단계가 될 때까지 농도 수준이 점차 증가하는 여러 단계를 거치게 됩니다. 토마토 페이스트는 고기 소스, 수프, 스투 및 캐서롤과 같이 긴 요리가 필요한 요리에 색과 맛을 더하기에 완벽합니다. 통조림 토마토의 각 유형은 고유한 성격을 가지며 다양한 조리법에 적합하며 항상 놀랍고 새로운 아이디어를 실험하도록 장려하는 다양성이 있습니다.

더 맛있고 토마토 향이 많이 나는 요리법을 원하시면, 우리의 웹사이트와 공식 SNS 를 방문하세요. 즐거운 성탄절 보내시고 새해 복 많이 받으세요!

### 웹사이트

<https://redgoldfromeurope.kr/ko>

Facebook @RGFESK

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

Instagram @redgoldfromeuropekorea

[www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea](http://www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea)

Twitter @redgoldkorea

<https://twitter.com/redgoldkorea>

맛있게 드세요!, 유럽에서 왔습니다!

The Red Gold from Europe Team

[sally@redgoldfromeurope.com](mailto:sally@redgoldfromeurope.com), [lovelysohn@gmail.com](mailto: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



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

Follow us on



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

