

재료

페타 치즈 10g
고트 치즈 40g
모짜렐라 치즈
파마잔 치즈 12.8g
리코타 치즈 20g
고르곤졸라 치즈 14.6g
페코리노 치즈 0.3cm+13.8g
콤테 치즈 20g
로쿠포트 치즈 20g
폰타나 치즈 9.8g
반 숙성 치즈 9.8g
갈아둔 치즈 15g
그뤼에르 치즈 15g
민트
파 3.4g
바질 0.85g
처빌
파슬리 1/20컵
쪽파
샐러리 가루
넛맥
타임 가루
월계수 잎 1/4
파프리카 가루
올스파이스 가루
마조람
세이지 잎
후추
소금
겨자
적양파
양파 7/20개
다진 양파 15g
마늘 1.1개
샐롯 0.1개
송어 0.41 조각
훈제 연어 0.4조각
새우 2.6개
대구 60g
가리비 2.6개
크림블드 참치
앤초비 0.42개
대합조개와 홍합 35.8g
해산물 믹스 75g
베이컨(바삭하게 구운것 10g, 네모썰기 20.8g)
송아지 고기 126g
각뚝썰기 한 햄 35g
초리조 10.41g
양상추 10g
체리토마토 8개
껍질 벗긴 토마토 130g
토마토 1개
당근 0.6개
시금치 14.6g
양배추
호박 52g
까만 올리브 1/10줌
버섯 26g
애호박 0.7개+15g
브로콜리 1/10 개
아스파라거스 1.04개
루꼴라 2g
빨간 고추 0.05개
빨간 파프리카
노란 파프리카
큰 샐러드
얼린 완두콩 10g
라임 1/10개
레몬주스
각뚝썰기한 빵
우유 0.2컵 & 2.6 L
밀가루 15g
올리브 기름
버터 15.2g+3 knobs
초리조 기름
크림 1/10컵+2g
치킨 스톱 큐브 1/10개
케이퍼 0.2 테이블 스푼
계란
토마토 페이스트 10g
화이트 와인 8ml

레시피

- 1 채소들을 씻고 권장량을 측정해 손질한다.
- 2 호박과 파프리카를 각뚝썰기하고, 당근과 애호박은 채낸다. 아스파라거스를 자르고 브로콜리는 작은 조각으로 자른다. 양배추를 얇게 썬다. 이 재료들을 소금물에 살짝 데쳐 건진 후 증이타올에 물을 뺀다.
- 3 대구, 송어, 새우, 조개와 송아지 고기를 소금과 후추에 재운다.
- 4 마늘, 샐러, 양파와 빨간 고추를 다진다. 붉은 양파는 얇게 자른다.
- 5 빨간 고추와 앤초비를 섞는다. 파프리카 가루, 마늘, 간 파마산 치즈, 올스파이스와 올리브 기름을 더한다.
- 6 고트치즈를 같은 크기로 자르고, 쪽파는 곱게 다진다. 이것을 올리브 기름, 라임주스와 소금 후추로 간을 한다.
- 7 송아지 고기, 생선, 새우는 버터로 팬에 굽는다. 각뚝썰기한 빵을 굽고, 파슬리를 뿌린다.
- 8 양파(다진 양파와 얇게 썬 붉은 양파)와 마늘, 파(링으로 썰거나 채썬), 다진 샐러, 각뚝썰기한 파프리카를 올리브 기름에 볶는다. 치킨 스톱 큐브를 넣고, 소금과 후추로 간을 한다. 베이컨과 초리조를 넣고 바삭해지게 볶는다.
- 9 거기에 참치, 해산물 믹스, 홍합, 조개, 앤초비를 넣는다. 월계수잎과 백포도주를 넣고 조개들이 벌어질 때까지 조리한다. 거기에 모든 채소를 넣고, 토마토, 토마토 페이스트, 껍질 벗긴 토마토와 크림을 넣고 잘 졸인다. 그리고나서 옆으로 일단 치워둔다.
- 10 파스타를 삶은 물을 끓인다.
- 11 버터를 팬에 녹여 밀가루를 넣어 저어준다. 거기에 계란, 우유, 콤테치즈, 햄, 페타치즈, 완두콩을 넣고 소금과 후추로 간을 한다. 거기에 고르곤졸라, 폰티나, 페코리노 치즈도 마찬가지로 넣고 양이 반으로 줄 때까지 은근한 불에 졸인다.
- 12 파스타 물이 끓기 시작하면 파스타 국수들을 각각의 권장 조리시간에 맞추어 조리되도록 차례로 넣는다. 12분에서 3분까지.
- 13 9번과 11번의 재료 등 소스를 위해 준비된 재료들을 모두 섞는다.
- 14 거기에 나머지 허브와 간 치즈를 제외한 치즈를 다 넣고, 약한 불에 끓인다. 그 후, 양상추와 루꼴라, 빵을 얹는다.
- 15 파스타가 다 삶아지면 물을 따라낸다.
- 16 파스타를 좀 덜고, 그 위에 소스를 뿌린다.
- 17 그 위에 갈아둔 치즈를 얹으면 차례낼 준비가 끝났다.

INGREDIENTS

Mezzi Rigatoni no. 26 27.3g
Conchiglie Rigate 27.3g
Spaghetti 27.3g
Farfalle No113 27.3g
Penne Integrali 27.3g
Lasagnettes 27.3g
Biologisch Schelpjes 27.3g
Ellicoidali 27.3g
Serpentini 27.3g
Pipe Rigate 27.3g
Macaroni 27.3g
Conchigliette 27.3g
Spaghetti Spelt Volkoren 27.3g
Gnocchi 27.3g
Linguine Genovesi 27.3g
Nesten 27.3g
Grote Nesten 27.3g
Spirelli Volkoren Integral 27.3g
Torti 27.3g
Tagliatelle Verdi No122 27.3g
Gemelli No 59 27.3g
Bonetti 27.3g
Mini Penne Rigate 27.3g
Pasta Macaroni 27.3g
Fusilli 27.3g
Tagliatelli 27.3g
Torselli 27.3g
Capellini No1 27.3g
Alphabet 27.3g
Capellini Tagliati No. 102 27.3g
Feta Cheese 10g
Goat Cheese 40g
Mozzarella Cheese
Parmesan 12.8g
Ricotta Cheese 20g
Gorgonzola Cheese 14.6g
Pecorino Cheese 0.3cm + 13.8g
Comté Cheese 20g
Roquefort Cheese 20g
Fontana Cheese 9.8g
Half matured cheese 9.8g
Grated Cheese 15g
Gruyre Cheese 20g
Mint
Leek 3.4g
Basil 0.85g
Chervil
Parsley 1/20 cup
Chives
Celery Powder
Nutmeg
Thyme
Bayleaf 1/4
Paprika Powder
Allspice
Marjoram
Sage Leaf
Pepper
Salt
Mustard
Allspice
Red Onion
Onion 7/20
Chopped Onion 15g
Garlic (Garlic clove) 1.1
Shallot 0.1
Trout 0.41 piece
Smoked Salmon 0.4 piece
Scampi 2.6 pieces
Cod 60g
Scallop 2.5 pieces
Crumbled Tuna
Anchovy 0.42 piece
Clam+Mussels 35.8g
Seafood Mix 75g
Bacon (10g crispy, 20, 8g diced)
Veal Medallion 126g
Diced Ham 35g
Chorizo10.41g
Lettuce 10g
Cherry Tomato 8
Tomato 1
Peeled tomato 130g
Carrot 0.6

Spinach 14.6g
Cabbage
Pumpkin 52g
Black Olive 1/10 handful
Mushroom 26g
Zucchini 0.7 piece+15g
Broccoli 1/10 piece
Asparagus 1.04 piece
Rucola 2g
Red Pepper 0.05 piece
Red Paprika
Yellow Paprika
Corn Salad
Frozen peas 10g
Lime 1/10
Lemon Juice
Diced bread
Milk 0.2 cup+2.6L
Flour 15g
Olive oil
Butter 25.2g+3 knobs
Chorizo oil
Cream 1/10 cup+2g
Chicken Stock Cube 1/10
Caper 0.2 table spoon
Egg
Tomato Concentrate 10g
White Wine 8ml

RECEIPE

- 1 Clean all the vegetables and measure out the suggested amount.
- 2 Dice pumpkin and paprika. Julienne carrot and zucchini. Cut asparagus and broccoli into small pieces. Slice cabbage. Blanch all of them in salted water. Leave them out to drain on paper towel.
- 3 Season cod fish, trout, scallop, scampi, and veal medallion with salt and pepper.
- 4 Chop garlic, shallot, onion and red pepper. Slice red onion.
- 5 Mix red pepper with anchovy fillet in oil. Add paprika powder, garlic, ground parmesan, allspice and olive oil.
- 6 Cut the goat cheese into equal pieces. Finely chop the chives. Mix them with olive oil and lime juice, season with chives, salt and pepper.
- 7 Grill veal medallion, fish, scallop and scampi in butter in the pan. Grill diced bread and sprinkle with parsley.
- 8 Fry onion(sliced red onion and chopped onion) and garlic(chopped, whole), leek (cut into ring and julienne), chopped shallot, cubed cut pepper in olive oil. Add chicken stock cube. Season with salt and pepper. Put bacon and chorizo, fry them until crispy.
- 9 Add tuna, and seafood mix, mussels, clam and chopped anchovy. Add bay leaf and white wine. Sauté until the clam shells open. Put all the vegetables(zucchini, carrot, broccoli, mushroom, cut spinach) into the pan. Add tomato, tomato paste, peeled tomatoes and cream. Simmer, then place aside.
- 10 Boil water for pasta.
- 11 Melt the butter in the pan and stir in the flour. Put egg, milk, comté cheese, diced ham, feta cheese, green peas, salt and pepper. Put gorgonzola, fontina and pecorino as well. Then simmer to reduce to half.
- 12 When water starts to boil, put pasta noodles following their suggested cooking time, from 12 minutes to 3 minutes.
- 13 Mix all the prepared ingredients for sauce.
- 14 Put all the rest cheese, all the rest of herbs and let it simmer. Then put lettuce, rucola and bread on it.
- 15 When pasta is ready, drain.
- 16 Take some pasta, put some sauce on it.
- 17 Add ground cheese. Ready to serve.