



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

No-Cook Marinara Sauce

Ingredients

1 1/2 lbs fresh, slightly overripe tomatoes
1 clove of garlic, shaved or finely grated
2 Tbsp butter, cut into small pieces
1 1/2 Tbsp red wine vinegar
1/2 tsp crushed red pepper flakes
1/4 cup of olive oil
Salt to taste
3/4 cup Parmesan or Romano cheese,
grated and divided into two portions
1/4 cup fresh Italian parsley, stemmed
and chopped (optional)
12 oz spaghetti or pasta of choice
3/4 cup fresh basil leaves, chopped

Servings: 4

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 8-10 minutes

Rest Time: 30 minutes up to 5 hours

Directions

1. Cut tomatoes in half, then squeeze and discard the juice and seeds. Now dice them into medium pieces, about the size of a grape.
2. Place diced tomatoes into a large bowl and mash with a pestle or potato masher until crushed.
3. Add garlic, butter, red wine vinegar, red pepper flakes, olive oil, salt, half of the cheese and parsley (if using).
4. Cover the bowl with plastic wrap and rest for 30 minutes up to 5 hours.
5. Follow package instructions to cook pasta of choice in boiling water until “al dente”, then drain.
6. Add hot pasta into the bowl of prepared marinara sauce and combine until butter is melted and incorporated through.
7. Garnish with basil and remaining cheese. Serve immediately and enjoy!

Author: Chris Caruso, Recovery Café
Recipe adapted from: Bon Appetit Magazine



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Salsa Marinara Cruda

Ingredientes

- 1 clavo de ajo, finamente picado o rallado
- 2 Cdas mantequilla, cortada en pedazos pequeños
- 1 1/2 Cda de vinagre de vino tinto
- 1/2 cdta de hojuelas de pimienta rojo triturado
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- Sal al gusto
- 3/4 de queso parmesano o romano, rallado y dividido en dos porciones
- 1/4 taza de perejil italiano, sin tallo y picado (opcional)
- 12 oz de espagueti o alguna pasta que prefiera
- 3/4 taza de hojas de albahaca, picada

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 8-10 minutos

Tiempo de reposo: De 30 minutos a 5 horas

Instrucciones de preparación

1. Corte los tomates por la mitad, saque el jugo y las semillas. Corte en cuadros medianos, aproximadamente del tamaño de una uva.
2. Ponga los tomates cortados en una taza grande y hágalos puré con una prensa de papas.
3. Añada el ajo, la mantequilla, el vinagre de vino tinto, el aceite de oliva, la sal, la mitad del queso y el perejil (si usa).
4. Cubra la taza con plástico y deje reposar de 30 minutos a 5 horas.
5. Siga las instrucciones del paquete para cocinar la pasta de su preferencia en agua hirviendo hasta que este "al dente", escurra una vez este lista.
6. Añada la pasta caliente a la taza con la salsa marinara y combine todo hasta que la mantequilla se haya derretido y todo se haya combinado.
7. Decore con las hojas de albahaca y el queso restante. Sirva inmediatamente. ¡Buen Provecho!

Autor: Chris Caruso, Recovery Café
Receta Adaptada de: Revista Bon Appetit



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Sốt Marinara Không Cần Nấu

Nguyên liệu

- 1 1/2 lbs cà chua tươi, hơi chín
- 1 tép tỏi, bào hoặc nghiền mịn
- 2 muỗng canh bơ, cắt miếng nhỏ
- 1 1/2 muỗng canh giấm rượu vang đỏ
- 1/2 muỗng cà phê ớt đỏ xấy khô
- 1/4 chén dầu ô liu
- Muối để nêm nếm theo khẩu vị
- 3/4 chén phô mai Parmesan hoặc Romano, bào và chia thành hai phần
- 1/4 chén rau mùi tây Ý tươi, bỏ cuống và xắt nhỏ (tùy chọn)
- 12 oz mì ống spaghetti hoặc nui tùy chọn
- 3/4 chén lá húng quế tươi, thái nhỏ

Phần ăn: 4 người

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 8-10 phút

Thời gian chờ đợi: 30 phút đến 5 tiếng

Hướng dẫn

1. Cắt đôi quả cà chua, ép lấy nước và bỏ hạt. Sau đó thái thành những miếng vừa phải, có kích thước bằng quả nho.
2. Cho cà chua đã thái hạt lựu vào tô lớn và dùng chày hoặc máy nghiền cho đến khi nát.
3. Thêm tỏi, bơ, giấm rượu vang đỏ, ớt đỏ khô, dầu ô liu, muối, một nửa phô mai bào và rau mùi tây (nếu dùng).
4. Dùng màng bọc thực phẩm đậy lại và để yên trong 30 phút đến 5 tiếng.
5. Làm theo hướng dẫn trên bao bì để nấu mì ống trong nước sôi cho đến khi chín - "al dente", sau đó để ráo nước.
6. Cho mì ống còn nóng vào chén nước sốt marinara đã chuẩn bị và trộn đều cho đến khi bơ tan chảy và hòa quyện vào nhau.
7. Trang trí với húng quế và phô mai còn lại. Dùng ngay lập tức và thưởng thức!

Tác giả: Chris Caruso, Recovery Café

Công thức chuyển thể từ: Tạp chí Bon Appetit



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

無需烹煮的義大利番茄醬

食材

- 1 1/2 磅新鮮、稍微熟透的番茄
- 1 瓣大蒜，切碎或磨碎
- 2湯匙牛油，切成小塊
- 1 1/2 湯匙 紅酒醋
- 1/2 茶匙紅辣椒碎片
- 1/4 杯橄欖油
- 適量鹽
- 3/4 杯帕爾馬森乾酪或羅馬諾乾酪，磨碎並均分成兩分
- 1/4 杯新鮮歐芹，去梗切碎（可選）
- 12 盎司 任選一種義大利麵
- 3/4 杯新鮮羅勒葉，切碎

可供食用人數： 4
準備時間： 15 分鐘
烹調時間： 8-10 分鐘
休息時間： 30分鐘至5小時

步驟

1. 將番茄對半切開，擠去汁和籽，再切成中等塊狀，約葡萄般的大小。
2. 將番茄丁放入一個大碗中，用杵或馬鈴薯搗碎器壓碎它。
3. 加入大蒜、牛油、紅酒醋、紅辣椒片、橄欖油、鹽、一半奶酪和歐芹（如果使用）。
4. 用保鮮膜蓋住碗，靜置 30 分鐘至 5 小時。
5. 按照包裝說明在沸水中煮意大利麵至“有嚼勁”，然後瀝乾。
6. 將熱意大利麵加入準備好的醃料碗中，攪拌直至牛油融化並混合均勻。
7. 用羅勒葉和剩下的奶酪裝飾。立即享用！

作者：Chris Caruso, Recovery Café
食譜改編自：Bon Appetit 雜誌