



Cómo cocinar nuestras pastas



TIEMPOS DE COCCIÓN

Cuando el agua comience a hervir y después de añadir la sal, será el momento exacto para añadir la pasta manteniendo siempre la temperatura de cocción. Nunca agregue la pasta antes de que el agua esté bien burbujeante, pues corremos el riesgo de que termine pasándose.

Una vez que esté dentro del agua, remueves sólo una vez y comienzas a calcular el tiempo de cocción en función del tiempo recomendado, esto es fundamental pues todas las pastas no son iguales y requieren un tiempo distinto para conseguir que la pasta esté en el punto perfecto.

FUSILES AL FIERRITO : 10 A 12 MIN

FUSILES : 6 MIN

CASEROS CORTADOS A CUCHILLO (A MANO) 6 MIN

CASEROS CORTADOS A MÁQUINA: 8 MIN

FIDEOS FINOS : 1 A 2 MIN

OTROS CORTES : 3 A 4 MIN

PASTAS RELLENAS

AGNOLLOTTIS : 8 MIN

CAPELLETTIS : 8 MIN

RAVIOLES Y RAVIOLONES : 4 MIN

SORRENTINOS : 4 MIN

ÑOQUIS: COMIENZAN A SUBIR

ÑOQUIS ARTESANALES: 1 A 2 MIN

PASTAS RELLENAS AL HORNO

Los tiempos se aplican a partir de que el horno esta caliente

CANELONES : 25 A 30 MIN

LASAGNA: 30 A 35 MIN

CREPES : 25 A 30 MIN

ARROLLADOS MASTER : 25 A 30 MIN

ÑOQUIS ROMANOS : 25 A 30 MIN

MALFATTIS : 15 A 20 MIN

MICROONDAS

Se recomienda 1 minuto por cada 100 gramos de peso de producto a calentar.

PASTA AL DENTE

El tiempo de cocción y todos los pasos anteriores son fundamentales para conseguir una buena textura en la pasta. Ésta ha de comerse "al dente", lo que significa que la parte central de la pasta no estará cocida del todo y la pasta en sí mantiene su forma

SACA LA PASTA SIN PASARLA POR AGUA FRÍA

Una vez que apagamos el fuego hay que esperar unos segundos y a continuación pasar por un colador.

CÓMO INCORPORAR LA SALSA

La salsa tiene que estar lista en el momento en que la pasta llegue su punto perfecto de cocción. Es importante tener caliente la salsa, sea casera o comprada, en una sartén donde podamos incorporar toda la pasta para saltearla en conjunto durante 30 segundos.

