



La pasta



- Para su cocción poner al fuego un recipiente amplio con abundante agua con sal.
- La proporción de agua con relación a la cantidad de pasta es de 1 litro de agua para cocer 100 gr. de pasta.



- Cuando se introduce la pasta debe estar el agua hirviendo a fuego vivo, y se remueve hasta que se remonte la ebullición.
- Empezar en ese momento a contar el tiempo que precisa. En los paquetes de pasta, viene especificado el tiempo previsto para cada tipo concreto de pasta.



Una vez en su punto, escurrirla y mezclarla con la mantequilla y servirla.

El punto de cocción de la pasta es "al dente", esto es, cocida, pero no blanda.

Si se va a servir con tomate u otra salsa se puede mezclar directamente.



Espaguetis con puerros



- Cocer la pasta "al dente", en agua hirviendo con sal.
- Mezclarla con un refrito de puerros. Puede enriquecerse con nata líquida y queso rallado. Salpimentar.
- En Italia se acompaña la pasta larga siempre con queso parmesano rallado y servido aparte.

Canelones de carne

- Poner los canelones a remojo en agua fría, siguiendo las instrucciones del paquete, con una manga desechable se rellenan de carne picada a la que hemos añadido un sofrito de cebolla y una cucharada de bechamel. Puede enriquecerse con un poco de paté.
- El relleno debe ser sabroso.



Una vez rellenos se colocan en una fuente refractaria, sobre un fondo de salsa de tomate.





- Se cubren de salsa bechamel clarita y se espolvorean con queso rallado.
- Se meten en horno moderado(160° C) unos 20 minutos, para que de un hervor todo junto .
- Gratinar si está poco dorado, y servir.



Tortelinis, Raviolis...

- Las pastas rellenas se acompañan con salsas suaves, para no anular el sabor del contenido.
- Pueden servirse con una bechamel clarita enriquecida con nata líquida, queso, etc.





www.aulahogar.com