

پاستای خوش طعم

پاستا غذای ایتالیایی هست که تهیه اون فوت و فن خاص خودش رو داره.



همشهری آنلاین: پاستا غذای ایتالیایی هست که تهیه اون فوت و فن خاص خودش رو داره.

پاستا از غذاهای محبوب بچه‌ها و حتی بزرگ‌ترهاست. این غذا رو میشه با سس‌های مختلف درست کرد. - خیلی‌ها برای این که پاستا به هم نچسبه، به آب جوش روغن اضافه می‌کنن، اما تنها کاری که روغن میکنه اینه که مانع از کف کردن آب میشه و نقشی در نچسبیدن پاستا نداره. برای نچسبیدن پاستا، باید آب در حال جوشیدن باشه و هرازگاهی هنگام پخت پاستا رو هم بزنین و بلافاصله پس از آب کشیدن با سسی که تهیه کردین، مخلوط کنین. - در مرحله آبکشی روی پاستا رو آب نگیرین تا طعم اون باقی بمونه و نشاسته اون هم کمک می‌کنه تا سس جذب پاستا بشه. - به آب پاستا به ازای هر نیم کیلوگرم حداقل یک قاشق غذاخوری نمک اضافه کنین.