



Makaron - rodzaje najczęściej używane w kuchni polskiej

Makaron często zwany pastą jest potrawą przyrządzaną na bazie mąki, jajek i wody. Ta z pozoru prosta potrawa króluje na naszych stołach wraz z różnego rodzaju dodatkami. Oprócz swojego kształtu zadziwia też smakiem i kolorem.

Możemy wyróżnić kilkadziesiąt rodzajów makaronu jednak do najpopularniejszych w Polsce należą:

1. Canelloni - postać grubych rurek nadziewanych farszem np. z mięsa mielonego, warzyw, szpinaku itp.
2. Farfalle - czyli nasze kokardki idealnie pasuje do sosów oraz sałatek podawanych na zimno
3. Fusilli - polskie świderki najczęściej stanowią dodatek do zupy, np. pomidorowej
4. Lasagne - duże prostokątne płaty makaronu układane na przemian z farszem. Podawane w postaci zapiekanki
5. Linguine - kształtem przypomina spłaszczony makaron do spaghetti podawany z pesto.
6. Penne - makaron w kształcie rurek podawany z owocami morza lub pesto.
7. Spaghetti - proste, długie i dość grube nitki makaronu podawane najczęściej z sosem Carbonara lub Bolognese
8. Tagliatelle - długie, płaskie wstążki o grubości 2 mm i szerokości do 1 cm podawane ze zwykłym sosem lub Bolognese
9. Tortellini - tradycyjny włoski pierożek z nadzieniem mięsnym, grzybowym, warzywnym itp.

