

# Spaghetti

Dodany przez patryshia

**Można by długo wymieniać różne przepisy, dlatego też podam, ogólne zasady robienia spaghetti.**

**Poniższe wywody oparte są o doświadczenia z praktyki z restauracji włoskiej w Londynie, gdzie przez kilka miesięcy bawiłem się w kucharza.**

## **Zasada 1**

**Używamy 2 sosów, sos pomidorowy i sos beszamelowy.**

## **Zasada 2**

**Makaron gotujemy tak, aby był lekko twardawy, ale dogotowany. Dobrze jest zahartować makaron płucząc go zimną wodą zaraz po ugotowaniu.**

## **Zasada 3**

**To co smażymy, smażymy na silnie rozgrzanym oleju.**

## **Zasada 4**

**Ser wyłącznie parmezan w niezbyt dużych ilościach.**

## **Sposób przyrządzania:**

### **1.Smażenie (na patelni)**

**Bezmięsna: Na oleju smażymy to co mamy pod ręką, może być papryka pokrojona w większą kostkę, ananas, groszek, cebula(cebule dajemy prawie do każdego spaghetti), marchewka, itp. warzywa.**

**Mięsna: Ja osobiście nie jestem jaroszem o wolę: szynka w kostkę, boczek + kiełbasa krakowska, mięso mielone, małże, małe rybki, krewetki (uwaga, tu będziemy dodawać sos beszamelowy)**

**2.dodajemy sos i przyprawy. Jak nie masz wprawy to proponuję gotowe zioła z torebki. Ziół nie należy żałować. Gdy składnikiem jest boczek wędzony nie solić. Dobrze dodać kapary i anchios(nie wiem czy dobrze napisałem, wybaczcie).**

**3.Doprowadzamy wszystko do wrzenia i ciągle mieszając gotujemy 1-2 minuty.**

**4. Wrzucamy makaron do sosu. Intensywnie mieszamy dodając starty oparmezan (łyżka stołowa na pół opakowania makaronu)**

**5. Nakładamy na talerze i gotowe.**