

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(cebulę 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.