

Introducción, tipología, formas, cocción

Es uno de los alimentos más universales que existen. Su sabor sencillo permite que se pueda mezclar con casi cualquier cosa. Sus formas, tamaños y colores dejan lugar a un amplio abanico de combinaciones. Es ingrediente principal de numerosos platos, aunque también es una guarnición perfecta. Aunque en sus inicios la pasta era una mezcla de harina y agua, hoy en día hay muchísimas versiones que van desde añadirle a la masa huevo u otros ingredientes para enriquecer su sabor y valores nutricionales. En esta lección te enseñamos a conocer los distintos tipos de pasta italiana, sus orígenes y a cocerla adecuadamente para que quede siempre al dente.

Preparación

Pastas de sémola de grano duro: Se valora el color uniforme, que su contenido proteínico sea alto (12-15%) y que sea resistente y no manche el agua. Los tiempos de cocción de este tipo de pasta son entre 6 y 16 minutos, y a la hora de cocerlos hay que tener en cuenta que la pasta duplica su volumen. Pasta fresca: La pasta fresca se elabora con harina y huevo, en una proporción de 100 gramos de harina, un huevo. Al igual que la pasta seca, al cocerla también duplica su volumen.

Ingredientes

Pasta de sémola de trigo duro

Pasta fresca

Utensilios

Ollas

Cubiertos de servir

Escurreidor

Instructor destacado



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD