30 Ιουλίου 2013

Ένα παλιό ιταλικό κόλπο για τέλεια μακαρονάδα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Όταν φτιάχνετε **μακαρόνια με σάλτσα** (οποιαδήποτε σάλτσα), **λίγο πριν στραγγίξετε τα μακαρόνια, αφαιρέστε ένα μέρος του νερού στο οποίο βράζουν** (περίπου 1/4 ή 1/3 κούπας).

Όταν τα ρίξετε ξανά στην κατσαρόλα και τα αναμείξετε με τη σάλτσα, προσθέστε λίγο από το νερό.

Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε τη σάλτσα να ενσωματωθεί στην εντέλεια με τα ζυμαρικά, καθώς **το άμυλο στο νερό θα δώσει όγκο στη σάλτσα και μια κρεμώδη υφή**.

Μπορεί να σας φαίνεται περίεργο, αλλά αυτή η λεπτομέρεια κάνει όλη τη διαφορά.

Αν δεν ξέρουν οι Ιταλοί, άλλωστε, να φτιάχνουν άψογες μακαρονάδες, τότε ποιος;

Πηγή: queen.gr