4 Ιανουαρίου 2015

Πως να μην χυθεί το νερό όταν βράζετε μακαρόνια!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Τα ζυμαρικά είναι ένα από αυτά τα γεύματα που είναι εύκολο να προετοιμαστούν και είναι τόσο νόστιμα. Υπάρχει όμως κάτι που μπορεί να μας κάνει να τρέχουμε

όταν βράζουμε μακαρόνια. Τι είναι αυτό; Η πιθανότητα να αρχίσει το νερό να βγαίνει από την κατσαρόλα και να τρέχετε να το μαζεύετε. Για να μην συμβεί αυτό σας έχουμε ένα τρικ!Αυτό που μπορείτε να κάνετε είναι να προσθέσετε στο νερό λίγο λάδι και είστε πλέον ασφαλείς!

Πηγή: neadiatrofis.gr