

Jak gotować makaron aby nie przywierał?



Opis wskazówki

By ugotować idealny makaron wystarczy pamiętać o kilku prostych zasadach.

Dania z makaronem na stałe weszły już do polskich kuchni. Właściwie przyrządzony makaron nadaje potrawie niepowtarzalnego smaku. Nie wystarczy jednak kierować się jedynie radami producenta, widniejącymi na opakowaniach.

Odpowiedni garnek

Do gotowania makaronu wybierz niski garnek z jak najszerszym dnem. Dzięki temu makaron nie będzie ściśnięty i nie będzie się sklejał. Makaron powinien mieć trochę przestrzeni, ponieważ podczas gotowania zwiększa swoją objętość. Na 100 g makaronu potrzeba 1 litra wody.

Sól

Wodę na makaron solimy dopiero po zagotowaniu. Po dodaniu soli zagotuje się ponownie i dopiero wtedy wrzucamy do niej makaron. Na 1 litr wody przypada 1 łyżka soli. Zapewnia ona równomierne gotowanie.

Pamiętaj o mieszaniu

Aby makaron nie przywarł do dna ani się nie posklejał, co jakiś czas delikatnie go przemieszaj. Nigdy nie dodawaj oleju, by uniknąć sklejenia się makaronu!

Nie łam

Nigdy nie łam długiego makaronu przed gotowaniem. Włóż go do gotującej się wody, na tyle na ile się zmieści. Odczekaj aż część zanurzona w wodzie zmięknie i delikatnie drewnianą łyżką przemieszaj makaron.

Zobacz także: jak przygotować ciasto na makaron