

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