

Jak ugotować makaron spaghetti al dente?



Opis wskazówki

Makaron ugotowany al dente jest zdrowszy, mniej tuczący i lepiej smakuje w połączeniu z sosami.

Al dente oznacza lekko niedogotowany makaron. Ten sposób jego przygotowywania przywędrował do nas z Włoch. Według mieszkańców Półwyspu Apenińskiego idealny makaron musi być lekko twardawy i stawiać opór przy gryzieniu.

By mieć pewność że ugotowany przez nas makaron jest właśnie al dente należy przestrzegać zaleceń producenta podanych na opakowaniu. W zależności od rodzaju makaronu, czas jego gotowania wynosi od 5 do 12 minut.

Dla makaronu spaghetti ten czas wynosi zazwyczaj 10-13 minut. Dla pewności możesz sprawdzić czy makaron jest gotowy 1-2 minuty wcześniej. Wyjmij jedną nitkę z gotującej się wody i rozciągnij tak mocno, by pękła. Powinien wydać wtedy charakterystyczny trzask. Jeśli po przełamaniu nie widać białego paska surowego ciasta

Po ugotowaniu należy natychmiast odcedzić makaron. Nie wolno zostawiać go w ciepłej wodzie, bo stanie się miękki. By zatrzymać proces dalszego „dochodzenia makaronu” pod wpływem ciepła, warto przelać go zimną wodą.