

Jak ugotować makaron?



Opis wskazówki

To z pozoru łatwa czynność. Ale czy na pewno robisz to dobrze?

Gotowanie makaronu może utrudnić życie, a źle ugotowany makaron może zepsuć nawet najlepsze danie. Mamy dla Ciebie kilka prostych trików, które ułatwią gotowanie i gwarantują, że makaron zawsze będzie pyszny i al dente!

Jak dobrze ugotować makaron?

Zacznij od garnka. Nie ma możliwości poprawnego ugotowania makaronu w za małym garnku. Nie wiesz, jaki garnek będzie Ci potrzebny? Wskazówkę znajdziesz na opakowaniu. Producent zawsze umieszcza informację na temat proporcji wody do makaronu. Zanim wrzucisz makaron do garnka, zagotuj i posól wodę.

Od razu po wrzuceniu zamieszaj makaron, aby nie opadł na dno i się nie skleił. Gdy woda ponownie zacznie wrzeć, ustaw grzanie palnika na średnie. Podczas gotowania nie przykrywaj makaronu pokrywką. Pod przykryciem temperatura szybko wzrasta, a po odkryciu szybko spada. Z tego względu makaron nie gotuje się równomiernie. Łatwo wtedy rozgotować makaron. Jeśli będziesz gotować go na średnim ogniu, nie powinien wykipieć. Ciekawym kuchennym trikiem jest ułożenie na garnku drewnianej łyżki, która zatrzymuje wrzącą wodę przed wykipieniem. Dobrze ugotowany makaron al dente nie wymaga przelewania wodą. Wystarczy go przemieszać. Makaron zawiera skrobię, która w wysokich temperaturach kleikuje. Z tego względu rozgotowany makaron klei się.

Jak ugotować makaron al dente?

Niezależnie, czy gotujesz makaron do spaghetti czy są to świderki, penne, kolanka lub inny dowolny kształt jedno jest pewne - najlepsze będą, gdy ugotujesz je al dente. Bardzo ważne jest, aby sprawdzać na opakowaniu podany przez producenta proponowany czas gotowania. W momencie ponownego wrzenia po wrzuceniu makaronu do wody ustaw minutnik. Czas ustaw o minutę krótszy niż proponowany. Po upływie czasu spróbuj, czy makaron ma już odpowiednią konsystencję czy potrzebuje jeszcze chwili gotowania.

Jak ugotować makaron do lasagne?

Są dwa sposoby przygotowania makaronu do lasagne. Część miłośników tego dania układa surowe płaty makaronu, dokładnie smaruje sosem i piecze. Jeśli chcesz mieć pewność, że po upieczeniu makaron będzie miękki, możesz go lekko podgotować. Płaty makaronu do lasagne wystarczy włożyć do osolonego wrzątku na 1-2 minuty. W tym czasie płaty lekko zmiękną, ale nie skleją się.

Jak ugotować makaron ryżowy?

W przypadku tego makaronu przygotowanie jest wręcz banalnie proste. Wystarczy porcję makaronu umieścić w misce, zalać wrzątkiem, a następnie przykryć i odstawić na kilka minut. W tym czasie makaron zmięknie i wchłonie część wody. Przygotowując zupę z dodatkiem makaronu ryżowego możesz zalać go wrzącą zupą. Dzięki temu zmięknie.

Jak ugotować makaron sojowy lub z innych nasion roślin strączkowych?

Jeśli makaron sojowy wygląda podobnie do ryżowego tzn. jest w formie cieniutkich, półprzezroczystych nitek, to nie trzeba go gotować. Podobnie jak w przypadku makaronu ryżowego - wystarczy zalać go wrzątkiem, przykryć i odstawić do napęcznienia.

Z kolei makaron przypominający makaron zbożowy gotuj tak jak radziliśmy na początku. Makaronom z roślin strączkowych wystarczy zaledwie 4-6 minut gotowania w zależności od rodzaju i kształtu.

Możesz także samodzielnie przygotować makaron!