

Makaron? Uwielbiam...

Ta włoska specjalność cieszy się wśród nas dużą renomą. W sosach, sałatkach, zupach, zapiekankach - jest prawie wszędzie.



Jest pyszny, tani i łatwy w przygotowaniu. Dostarcza cennej energii i poprawia samopoczucie. Wbrew temu, co się czasem mówi, nie jest tuczący sam w sobie.

Najbardziej różnorodne są w kształcie. Jak się okazuje, nie wynika to tylko z pomysłowości producentów. Kształt makaronu zależy w dużej mierze od tego, z czym jest podawany i do czego jest dodany.

Z czym go podać?

- **Spaghetti**



dobrze komponuje się z gęstymi sosami, np. pomidorowym, pesto czy sosami mięsnymi

- **Penne**



podawany z gęstymi sosami, można go dodawać do sałatek i zapiekanek

- **Farfalle**



dekoracyjne, do sałatek, zup, można podawać z gęstymi sosami

- **Fusilli**



najlepiej komponują się z sosami, duszonym mięsem, można je dodawać do zup i sałatek

- **Conchiglie**



te małe dobrze komponują się z parmezanem i do zup. Duże świetnie się nadziewa i podawaje jako przystawkę

Kolorowy i aromatyczny

Kolorowy makaron zdobi sałatki i przekąski. Możesz je kupić gotowe lub pokolorować własny makaron. Czerwony można uzyskać, dodając do ciasta odrobinę koncentratu pomidorowego lub mielonej papryki, zielony – mielony szpinak lub pokrzywę, żółty – szafran lub kurkumę. Czarny makaron jest zabarwiony sepią - wydzieliną kałamarnicy.

