

-elle: breit
-ette: schmal
-ine/ini: klein
-oni: groß
rigate: geriffelt
liscie: glatt

pasta lunga :: lange Pasta



- Spaghetti
- Spaghettoni
- Linguini
- Bavette
- Tagliatelle

20

pasta corta :: kurze Pasta



- Rigatoni
- Penne rigate
- Penne lisce
- Tortiglioni
- Farfalle

pasta al dente

min

8 l Wasser

2-4 EL Salz

1000 g Pasta

Olivenöl

5



1. Wasser in einen Topf geben und **zum kochen bringen**. Der Kochtopf muss ausreichend groß sein, damit die Nudeln genügend Bewegungsraum haben.

10



2. Erst das Wasser aufkochen lassen, dann **salzen**.

15



3. Die Nudeln **auf einmal hineingeben**. Lange Pasta dabei leicht gegeneinander verdrehen und hineinfallen lassen. Bei frisch zubereiteter Pasta etwas Öl zufügen, Trockennudeln ohne Öl kochen.

25



4. Kurz umrühren, damit die Pasta nicht aneinander oder am Topf festklebt. Die Pasta **im offenen Topf kochen** – das Kochwasser sollte nicht allzu stark wallen – wiederholt umrühren.

35



5. 3 Minuten vor Ende der Garzeit erstmals **probieren**. Pasta sollte weich, aber noch bissfest (al dente) sein.

40



6. Die Pasta kurz **durch ein Sieb abgießen**, leicht rütteln, nicht vollständig abtropfen lassen und nicht mit Wasser abschrecken – sonst leiden Temperatur und Geschmack. Mit etwas **Olivenöl** vermengen.

50

55

60