Poznaj (i pokochaj) włoskie makarony

Odmian makaronów są setki, więc nawet jeśli często je gotujesz, posiłki nigdy nie staną się nudne. Kiedy planujesz menu, postaraj się, by na twoim talerzu zamiast źródeł białka dominował makaron. Dodaj do niego dużo warzyw i sos z niewielką ilością ryby, drobiu lub mięsa.

Elementarz

Kupowanie makaronu może być prawdziwą przygodą. W sklepach znajdziesz wielką rozmaitość kształtów i wielkości, a każdy z nich
ma swoją nazwę. Oto najczęściej używane terminy włoskie:

Pasta di semola grano oznacza, że makaron zrobiony jest z mąki durum, a all'uova – że jest wzbogacony jajkami.

Końcówki dodane do nazw makaronów mogą oznaczać wielkość: oni oznacza duże, na przykład conchiglioni (duże muszle); ette lub etti – małe, na przykład spaghetti, cappelletti (małe pierożki w kształcie kapelusików) czy orecchiette (uszka); ini są jeszcze mniejsze.

Szpinak zabarwia makaron na zielono – verde, buraki na czerwono – alla bietola lub rossi. Atrament kałamarnic dodany do makaronów zabarwia je na czarno – seppia lub neroli.

Określenie „świeży" sugeruje większą wartość odżywczą; makarony suszone i świeże nie różnią się pod tym względem.

Różne kształty

Campanelle, podobnie jak ballerine, to dzwonki z falbankami.
Cannelloni to grube rurki, do nadziewania i zapiekania.

Capelli d’angelo („anielskie włosy”) to długie, cieniutkie nitki.
Casarecce to podłużne kluseczki w kształcie pękniętych i lekko skręconych rurek.
Conchiglie to muszelki; conchigliette są mniejsze, a conchiglie bardzo duże, do nadziewania.
Ditali to rurki; ditalini – małe rurki.
Farfalle to kokardki; farfallette lub farfallini – małe kokardki.
Fettuccine to długie, płaskie wstążki o szerokości około 5 mm.
Fusilli to świderki; moga różnić się długością. Bywają też zwane rotini.
Gemelli wyglądają jak dwa skręcone ze sobą sznureczki.
Gnocchi to prążkowane kluseczki w kształcie kopytek. Czasami nazywane są również cavatelli.
Lasagne to duże kwadraty lub prostokąty. Lasagnette to szeroki, płaski makaron z falistymi brzegami. Podobnie wygladają reginette.
Linguine są długie i płaskie, cieńsze niż fettuccine.
Lumache to ślimaczki.
Macaroni to gładkie, grube rurki. Mogą być tak długie jak spaghetti lub krótkie, proste albo zakrzywione (kolanka).
Spiralnie prążkowane macaroni nazywają się cavatappi.
Orecchiette to małe uszka.
Pappardelle to płaskie wstążki o szerokości około 2 cm.
Penne to krótkie, proste rurki przycięte ukośnie. Mogą być gładkie lub prążkowane (penne rigate).
Quadrucci to małe kwadraciki (jak nasze łazanki).
Radiatori wyglądają jak małe „grzejniki”.
Rigatoni to krótkie, proste rurki, grubsze niż penne.
Spaghetti to najbardziej znany rodzaj makaronu – długi i cienki.
Spaghettini jest jeszcze cieńszy.
Tagliatelle to długie, płaskie wstążki, podobne do fettuccine.
Vermicelli to cieńsza wersja spaghetti.

Pierożki

Można je kupić suszone, ale ich nadzienie nie jest tak dobre jak świeżych pierożków. Ich kształty to:
Agnolotti są prostokątne lub zaokrąglone, tradycyjnie są nadziewane mięsem.
Cappelletti to małe nadziewane kapelusiki.
Ravioli są małe lub duże, kwadratowe, okrągłe albo owalne.
Tortellini są robione ze złożonych na pół kółek, których rogi się zlepia (tak jak w naszych uszkach).
Tortelloni to duże nadziewane kwadraty.

Fot. Adobe Stock