

نوع المعكرونة المناسب لكل وصفة

عندما تريد طهي طبق المعكرونة ، عليك أن تفكر في التفاصيل. التباين في القطع والشكل والسّمك يسمح بتعدد أنواع مختلفة من المعكرونة ، لذلك تأكد من وضع المعكرونة الخاصة بك في وضع يفضي إلى حجمها وشكلها ونسيجها. ضع في اعتبارك أسئلة مثل: "هل يجب علي استخدام مرق خفيف أو صلصة لحم ثقيلة؟ هل يجب أن أضعها في زيت الزيتون للحصول على سلطة باردة؟"

كلما تعرفت على المعكرونة بشكل أفضل ، كلما كان بإمكانك إعدادها بشكل أفضل ، وإطعام نفسك. إليك مكان جيد للبدء: 12 نوعًا من معكرونة المعكرونة ومتى تستخدمها.

1. بابارديلي

معكرونة بيض واسعة مع أصول توسكانية ، غالباً ما تقدم البابارديلي مع صلصة اللحم الشهية ، كما هو الحال في وصفة البولونيز المنحلة .



2. فارفالي

تسمى أيضا المعكرونة القوس لشكلها ، (farfalle كلمة إيطالية للفراشة) تستخدم في سلطة المعكرونة الباردة ، ويمكن أيضا ان تستخدم في وعاء دافئ من اللحوم والخضار ، كما هو الحال في وصفة Prosciutto و Pea Farfalle.

3. معكرونة الصدف

يمكن استخدام معكرونة الأصداف في مجموعة متنوعة من الإعدادات ، حسب حجمها. إذا كانت كبيرة بما يكفي ، يمكنك أن تقوم بخبزها ، بينما تعمل الأصداف متوسطة الحجم بشكل جيد في الأوعية المقاومة للحرارة ولصوص اللحم. المعكرونة أصغر الحجم يمكن إضافتها إلى الحساء.

4. كامبانيل

تعني كلمة campanelle حرفياً "الجرس" ، شكلاً فريداً من نوعه رائع

في التقاط الصلصات السمكة أو الكريمة أو اللحم.



5. بوكا تيني

مثل المعكرونة ، ولكن جوفاء ، هذه الشعيرية غير عادية ذات طعم رائع في casseroles ، أو مطهية في مرق مع الطماطم الطازجة.

6. شعر الملاك

شعر الملاك هو أنحف نوع من المعكرونة ، مصنوعة من الخيوط الطويلة والناعمة جدا التي تطبخ بسرعة. استخدم الصلصات الحساسة مع هذا المعكرونة الضيقة ، مثل صلصة الطماطم الخفيفة أو المرق ، أو قم ببساطة بطهيها بالزبدة والزيت.

7. أكيني دي بيبي

يُشار إلى الأكيني دي بيبي أحيانًا باسم الباستين ، ويعني "أجزاء صغيرة من الفلفل" باللغة الإيطالية ، مشيرًا إلى حجمه الصغير وشكله المستدير ، مما يجعله متعدد الاستخدامات بما يكفي للترحيب به في مجموعة كبيرة من الأطباق. جعلها الدعامة الأساسية للسلطة الباردة أو يرشها في الحساء الساخن الأنابيب.

8. جنوكتشي

الجنوكتشي هي الزلابية الناعمة الصغيرة المصنوعة تقليديًا من البطاطا والبيض والدقيق. هذه المعكرونة القلبية مثالية للصلصات الغنية ، وحتى يقف للخبز ، كما هو الحال في وصفة Gnocchi Pomodoro.



9. أوريتشيت

التفسير الإيطالي لهذه المعكرونة هو "آذان صغيرة" ، تتشكل أوريتشيت مثل أطباق المعكرونة ، مما يجعلها مثالية لجميع الصلصات. هذه المعكرونة رائعة مع الصلصات الأكثر انتشارًا مع اللحوم والخضار ، كما هو الحال مع هذه الوصفة لأوريتشيت مع سق سبائسي ، حيث أن شكلها مثالي للقبض على أجزاء من كلاهما.

10. أورزو

سوف يغفر لك عن خطأ الغلط بين هذه المعكرونة والأرز. يضيف الأورزو نكهة الى الشوربات والسلطات ، على الرغم من أننا عرفنا خلطها مع جميع أنواع الخضار الموسمية في الدجاج اليوناني مع وصفات سلطة أورزو .

11. بيني

هذه المعكرونة هي على شكل أنبوب حوالي 2 بوصة طول وتقطع قطريا في كلا الطرفين ، مما يجعلها مثالية لمعظم الصلصات والإضافات.

12. رافولي

أنت تعرفها جيدا ، كما نفترض ، لأن رافولي يمكنه فعل أي شيء . يمكن ملء هذه الوسائد المربعة من العجين بالجبن ، واللحوم ، والخضار ، أو حتى المأكولات البحرية - مرحبا ، رافولي الكركند ، وتقدم مع الصلصة ، في الحساء ، أو ببساطة بالزيت مع زيت الزيتون.

