

# Makarony

Dodany przez patryshia

**Najlepsze są makarony z twardej pszenicy, czyli semoliny. To mąka o wysokiej zawartości glutenu, który nadaje makaronowi sprężystość i sprawia, że składniki odżywcze i skrobia nie rozpuszczają się w wodzie. Pół kilograma makaronu - porcja dla czterech osób - gotujemy w około 3-4 litrach lekko osolonej wody. Można dodać łyżkę oleju, aby kluski się nie sklejały. Trzeba mieszać już podczas wkładania do wrzątku i co jakiś czas podczas gotowania. Można zacząć próbować, czy jest gotowy już po 4 minutach gotowania. Wyłowiona kluska powinna być 'al dente', czyli na ząb - jędrna, z odrobiną niedogotowanej mąki w środku - radzi Twój styl. Można zacząć próbować, czy jest gotowy już po 4 minutach gotowania. Wyłowiona kluska powinna być 'al dente', czyli na ząb - jędrna, z odrobiną niedogotowanej mąki w środku - radzi Twój Styl.**

