

Pâtes

LES PÂTES NOUS ÉPATENT!

Quelles pâtes se marient avec quel plat ou quelle sauce? La règle dit que plus la sauce est épaisse, plus les pâtes doivent l'être aussi. Mais, naturellement, rien n'empêche de varier les plaisirs!

Les FORMES

les plus populaires

Qu'elles soient courtes ou longues, épaisses ou fines, larges ou étroites, les pâtes font généralement l'unanimité, même si certaines formes plaisent plus que d'autres. Voici quelques-unes des formes les plus populaires, avec une sauce pour les accompagner.



SPIRALES | FUSILIS

à la sauce
à la crème



CORNETTES

à la viande hachée



TUBES | PENNES

à la sauce
au fromage

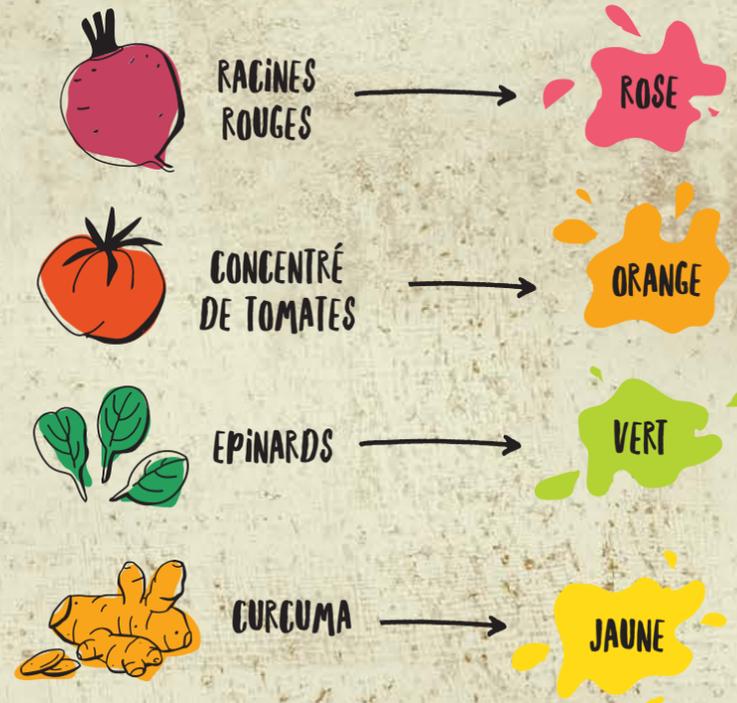


COQUILLES | CONCHIGLIES

à la sauce tomate
aux légumes

PÂTES COLORÉES

Pour obtenir des pâtes de couleur, on remplace les ingrédients liquides (œufs, eau) par un ingrédient coloré sous forme de jus ou de purée dans la recette de base. Par exemple:



SPAGHETTIS

à la sauce carbonara



NOUILLES | TAGLIATELLES

à la bolognaise

à la salsiccia et à la sauce tomate

NOUILLES LARGES | PAPPARDELLES



BUCATINI

à la sauce all'amatriciana

Quelle quantité?

POUR UNE PORTION

Tu t'es peut-être déjà demandé à quoi servait le trou dans la cuillère à spaghetti. C'est très simple: il permet de mesurer 1 portion de spaghetti. Essaie, tu verras!

PAR PERSONNE: 100 G DE SPAGHETTIS



EAU BOUILLANTE

Pour 100g de pâtes, il faut 1 litre d'eau et ½ cuillère à soupe de sel.



Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/savoir-faire