Cinque regole per riconoscere la pasta di qualità

pasta-scheda-tecnica-evid-7c3b7f6f

Pasta scheda tecCome riconoscere una pasta di qualità? Ecco alcune semplici azioni per una degustazione tecnica del piatto più amato dagli italiani.

- Cuocere la pasta rispettando i tempi di cottura
- Scolare e versare in un piatto senza condire
- Osservare il colore che nel caso della pasta di grano duro deve essere di un giallo paglierino
- Assaggiare e verificare la tenuta in cottura, la rugosità, la collosità, il sapore e la resa
- Mettere a confronto con questo sistema vari marchi della stessa tipologia di pasta

Pasta, soluzione ad altro gradimento per la ristorazione

La ricetta degli chef Apci