

Si fa presto a dire “preparo un piatto di pasta”, ma sapete quanti errori si possono commettere?

Noi ve ne diciamo 10.



La pasta è l'orgoglio del nostro paese e nel mondo siamo famosi per essere i migliori a prepararla e a conoscerne i segreti. Ma sapete che in realtà ogni giorno senza saperlo commettiamo molti errori e quella che ci sembra essere una pasta perfetta cela in realtà tante imperfezioni? Ebbene sì. In effetti **anche le più semplici tra le ricette a base di pasta, come la classica pasta al sugo o la aglio olio e peperoncino, devono essere eseguite a regola d'arte.** Ecco, quindi, **i 10 errori più comuni** che si commettono quando si prepara la pasta. Quanti di voi si riconoscono almeno in un punto?

1. Una qualità vale l'altra Non è assolutamente vero. C'è pasta e pasta e se il prezzo cambia un motivo ci sarà. Una pasta trafilata al bronzo, per esempio, rende sempre meglio e accoglie qualsiasi condimento alla perfezione.

2. Un formato a caso Se volete preparare una buona pasta dovete abbinare il condimento al formato più adatto. La pasta lunga, per esempio, sta bene con sughi abbastanza liquidi e cremosi, la pasta rigata assorbe meglio il condimento, la pasta corta è perfetta per il ragù e i sughi poco omogenei, e la pasta a spirale sta bene con il classico sugo di pomodoro.

3. Poca acqua La regola vuole che in un litro di acqua vadano cotti non più di 100 gr di pasta. Cuocere la pasta in poca acqua è sbagliato, a meno che non si tratti della ricetta della *one pot pasta* in cui il segreto sta proprio nel “risottare” la pasta direttamente nel condimento aggiungendo poca acqua.

4. Sciacquare la pasta Non passate mai la pasta appena scolata sotto il getto di acqua del rubinetto. Fermare la cottura è sbagliato, anche quando dovete preparare un'insalata fredda di pasta. In questo caso, per esempio, lasciatela raffreddare aggiungendo un filo d'olio per evitare che si attacchi.

5. Occhio al tempo di cottura Se la confezione indica 10 minuti di cottura non andate oltre, al limite scolatela prima e conservate l'acqua di cottura. Saltatela direttamente nel condimento e lasciate che finisca di cuocersi durante la mantecatura aggiungendo l'acqua di cottura.

6. Sale qb Quando si aggiunge il sale nell'acqua il “quanto basta” è sbagliatissimo. In realtà la dose esatta è di 7 gr per 100 gr di pasta e va buttato nell'acqua appena inizia a bollire, mai prima, che vi impedirebbe di far arrivare l'acqua al bollore in tempi veloci, né durante la cottura della pasta.

7. Via il coperchio Usate il coperchio per coprire la pentola in attesa che l'acqua arrivi a bollore. Poi, una volta buttata la pasta, non copritela.

8. L'olio non serve Alcuni aggiungono dell'olio di oliva in cottura per “separare” la pasta soprattutto quando è lunga o all'uovo. Non serve a nulla, davvero!

9. C'è pentola e pentola Non cuocete la pasta lunga in una pentola troppo bassa e non piegate, o peggio ancora spezzate, gli spaghetti per farli entrare in una pentola bassa. Scegliete sempre il contenitore adatto per la cottura.

10. Scolare la pasta Come già detto, per permettere alla pasta di amalgamarsi perfettamente con il sugo dovete scolala al dente e saltarla con il condimento per un minuto almeno sul fuoco. Usate uno scolapasta con l'impugnatura e non scolate la pasta nel lavandino. In questo modo la tirerete fuori dalla pentola senza buttare l'acqua di cottura che è preziosissima.