

Jak ugotować makaron

ILE WODY?

Na 100 gramów suchego makaronu powinien przypadać mniej więcej 1 litr wody.

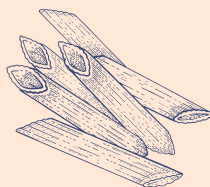
ILE SOLI?

Na 1 l wody (czyli 100 g makaronu) dodaj pół łyżki soli lub według uznania. Tylko z umiarem, aby nie przesolić.

ILE OLEJU?

Olej nie jest konieczny. Niektórzy dodają go, by makaron się nie sklejał, ale może to później utrudnić mieszanie makaronu z sosem.

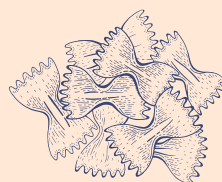
ILE GOTOWAĆ MAKARON?



penne (rurki)
11 – 13 minut



muszelki
6 – 8 minut



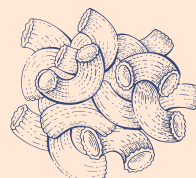
kokardki
7 – 12 minut



wstążki
4 – 6 minut



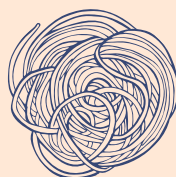
świderki
6 – 8 minut



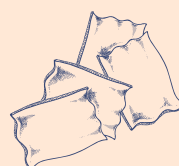
kolanka
7 – 10 minut



nitki
3 – 5 minut



spaghetti
7 – 10 minut



łazanki
5 – 7 minut

