

Jos pasta keitetään etukäteen ennen tarjoilua, se keitetään juuri ja juuri kypsäksi ja huuhdotaan lävikössä kylmässä vedessä vähintään kolme minuuttia, jolloin kypsyminen pysähtyy. Ennen tarjoilua pasta pannaan muutamaksi minuutiksi kiehuvaan veteen ja valutetaan hyvin.

Spagettia ei saa katkoa keitettäessä. Se painetaan veden alle sitä mukaa kun se pehmenee kiehvassa vedessä. Kun spagetti on kokonaan pehmennyt, sitä sekoitetaan huolellisesti kattilassa.

"Jokaiseen pastaan kuuluu sopiva kastike" on vanha määritelmä. Vaikkakin tämä saattaa tuntua hankalalta sanonnalta, niin sillä seikalla on merkitystä, että valitaan pastan painoon, muotoon ja lajiin sopiva kastike, jolloin ruokalajin erikoisominaisuudet pääsevät parhaiten oikeuksiinsa. Jokin juokseva kastike on omiaan ilmassa ja reiällisissä makaronilajeissa; sakea kastike käy litteälle pastalevyille; ontoissa makaroneissa asustavat mielellään lihakimpaleet tai herneet jne.

Lisäksi pastaruokien valmistuksessa on hyvä muistaa seuraavat säännöt: tuoreeseen pastaan sopivat parhaiten miedot kastikkeet, esimerkiksi pinaatti, voi, kerma, kinkku ja sienet; kuivattuun pastaan sopivat pikantit kastikkeet, valkosipuli, espanjanpippuri, riista tai jokin muu liha.

Kastikkeen pohjaksi sopivat paistiliemet tai lihamehut; naudanlihan-, lintujen tai riistaneläinten keitin tai paistoliemet, jopa kalaliemet soveltuvat erinomaisesti. Pääasia on kuitenkin, että käytät tuoreita raaka-aineita ja kasviksia.

ERILAISTEN PASTOJEN ESITTELYÄ

Pastasta on kehitetty sen olemassaolon aikana mitä lukuisempia muunnelmia ja muotoja. Joidenkin pastojen nimet vaihtelevat alueittain. Joskus taas samasta pastasta käytetään eri seuduilla samaa nimeä. Jos haluaisit esitellä koko käytössä olevan pastanimistön pitäisi siitä kirjoittaa sanakirja

PASTA LUNGA (pitkä pasta)

Pasta on aina joko lyhyttä tai pitkää. Se sopii parhaiten tarjottavaksi oliiviöljy- ja tomaattipohjaisten kastikkeiden kanssa, **joissa** on suuria kasvis- tai lihakuutioita.

GAPELLI D'ANGELO ("enkelin hiuksia") soveltuu kirkkaan liemen lisäkkeeksi

SPAGBETTINI ("ohut spagetti") soveltuu kevyelle ja mausteiselle kastikkeelle

SPAGHETTI (kaikista lajeista tunnetuin) soveltuu pehmeille kastikkeille

LINGUINE ("kieli") nimi tulee litteästä ja liukkaasta muodosta

BUCATINI TAI PERCIATELLI reiällinen spagetti tukeville kastikkeille

FUSMLI LUNGHI pitkä ja kielteinen suuria **kuutioita sisältävän** kastikkeen kanssa

FETTUCE (nauhapasta)

Tämä pastatyyppi on kaikkein suosituin varsinkin kotitekoisella munapastana, joka on parhaimmillaan käsin kaaviloituna.

TAGLIATELLE (kotiseutuna Bologna) parasta lihaisan jauhelihakastikkeen kanssa

TONARELLI (maccheroni alla chitarra) kitarapasta, neliöspagettia

