

CONDIMENTO E SERVIZIO PASTA



PREPARATE PER TEMPO

- Pirofile
- Vassoi
- Carta sottofritti
- Cloche



SCALDARE LE PIROFILE

- si può usare il forno a 60 gradi
- lo scaldia vivande
- o un posto caldo qualsiasi



SCALDARE PER POCO TEMPO LA SALSA IN UN PADELLONE (rondò)

- prima che sia cotta la pasta
- vicino al cuocipasta
- usare una parte della salsa



CONDIRE LA PASTA

- saltandola
- con una schiumarola
- controllare l'umidità della pasta

(nel caso sia troppo asciutta aggiungere un po' di acqua di cottura)



PASTA LUNGA

- forchettoni

PASTA CORTA

- schiumarola grande

C'È DELL'ALTRO



SCALDARE LA SALSA

- NEL PADELLONE GRANDE DI ACCIAIO MAX 1,2 KG DI PASTA
- Per quantità maggiori usare la brasiera grande da risotto o due padelle
- Se la pasta è la metà possiamo usare una pentola grande antiaderente



Scaldare non vuol dire fare bollire all'infinito la salsa sul fuoco

- Perdita di umidità, perdita di freschezza, cambio di sapore
- Siamo poi costretti a ripristinare l'umidità aggiungendo acqua
- Se siamo in ritardo allontaniamo semplicemente la padella dal fuoco



La pasta deve avere una giusta quantità di salsa e soprattutto una giusta quantità di umidità (deve sembrare bagnata)

La pasta corta si carica con la schiumarola grande

La pasta lunga ci carica con i forchettoni

Pirofila sul bordo della padella (per non sporcare)