

# Памятка: популярные виды пасты и с чем их сочетать

Из курса Учебника Т—Ж «Как вкусно готовить»



## Спагетти

Длинные тонкие

Диаметр — около 2 мм. Сочетается практически со всем, что есть в холодильнике. Обычно подают с томатными и сливочными соусами, горячим оливковым маслом и чесноком, морепродуктами, курицей и беконом



## Лингвини

Длинные тонкие

Слегка сплюснутые спагетти. Сочетаются с легкими томатными соусами вроде маринары, с морепродуктами, рыбой, овощами и соусом песто



## Капеллини

Длинные тонкие

Очень тонкие спагетти, которые обычно добавляют в бульон. Еще их можно подавать с легкими томатными соусами, песто, оливковым маслом и овощами

Длинные тонкие



## Букатини

Толстые спагетти с дырочкой внутри. Сочетаются с тяжелыми соусами из оливкового масла, помидоров или сыра, с мясом, анчоусами, сардинами

Длинные плоские



## Фетучини

Плоская паста шириной около 7 мм. Сочетается с плотными сливочно-ореховыми и сырными соусами, с рыбой, курицей, грибами. Классический рецепт — фетучини альфредо со сливочным маслом и пармезаном

Длинные плоские



## Тальятелле

На пару миллиметров уже, чем фетучини. Сочетаются с плотными соусами болоньезе и бешамель, грибами, рыбой. Классический итальянский рецепт — тальятелле со свежим зеленым горошком

Длинные плоские



## Папарделле

Толще, чем фетучини, — около 13 мм. Сочетается со сливочными соусами, рыбой. В разных регионах Италии подают с соусами из дичи, например из утки, зайца или кабана



## Лазанья

Длинные плоские

Листы теста, из которых выкладывают слои одноименного блюда



## Пенне

Прямые полые

Сочетаются с мясными, томатными, овощными соусами, подходят для запеканок и салатов



## Ригатони

Прямые полые

Рифленые трубочки длиной до 5 см с большим отверстием. Сочетаются с болоньезе, соусом из бекона, томатов и сыра пекорино, оливками, запеченными овощами



## Тортильони

Прямые полые

Похожи на ригатони, но ложбинки на стенках глубже. Универсальные макароны для сырных, мясных и сливочных соусов



## Канеллони

Прямые полые

Каннеллони не варят: их фаршируют — обычно мясным рагу или рикоттой и шпинатом — и запекают в духовке под соусом бешамель



## Фузилли

Фигурные

Те самые спиральки. Паста универсальная и сочетается с любыми соусами и гарнирами. Рецепт для ленивых: отварить фузилли, залить томатной пастой или соусом, посыпать специями и сыром



## Фарфалле

Фигурные

Они же бантики. Сочетаются с овощными, сливочными и томатными соусами, мясом, рыбой, курицей. Подходят для салатов, например с моцареллой и томатами



## Конкилье

Фигурные

Сочетаются с овощами, твердыми и мягкими сырами, зеленью, фаршем

Фигурные



## Орекьетте

Вогнутые пластинки диаметром около 1,5 см.  
Их готовят с овощными или мясными соусами, часто сочетают с брокколи

Маленькие



## Орзо

Эта паста похожа на длиннозерный рис.  
Орзо добавляют в блюда, где текстура макарон на втором плане, например в супы и салаты

Маленькие



## Птитим

Плотные шарики добавляют в супы, салаты  
или готовят густые блюда, похожие на ризотто

