



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN MAKARNA ÇEŞİTLERİ

Şekillerine göre İtalyanca ad alıyor. Biz çubuk, fiyonk, mantı, erişte gibi isimler veriyoruz onlar aşağıdaki isimleri vermişler.

Lazanya: Kare veya dikdörtgen tabaka şeklinde aralarına malzeme konularak pişirilen makarnadır.

Penne: Domates, et veya sebze sosuna uygundur. Farfalle: Krema bazlı soslar için uygundur.

Fusuli: Et ve domates sosları için uygundur.

Spagetti: Gerçekte Napoliten, özünde İtalyan makamasıdır; her sosa uyum sağlar.

Linguini: Deniz mahsullü soslara çok yakışır ve spagetti gibi her sosa uyum sağlar.

Tagliatelle: Et soslarıyla uygundur. Sosta kullanılan iri malzemeleri tutar.

Macaroni: Makarna salatası ve fırınlanmış makarna için uygundur.

Conchiglie (küçük kabuklar): Makarna salatalarında veya tavuk çorbasında kullanılabilir.

Conchiglie (büyük kabuklar): Et soslarıyla uygundur.

