



Formás száraztészták

2010 december 27. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Abban mindenki egyetért, hogy a tészta, mint olasz nemzeti eledel hódította meg a globális gasztronómiát. Pedig tésztát készítenek és esznek Kínától Spanyolországig, Thaiföldtől Oroszországig. De ahogy ?k csinálják, abból nem lett akkora szám.

A napjainkban oly népszerű? tészta, olasz nevén pasta, eredetéről több történet is szól. Maguk az olaszok egészen az ókorig, mi több az etruszkokig vezetik vissza, mások Marco Polo kínai útjaihoz kötik, miszerint ő hozta volna a receptet Kínából, mikor 1295-ben visszatért.



A kezdetben friss tésztát már a XII. században is szárították, aminek a meleg, száraz éghajlatú Nápoly felelt meg a legjobban. Az igazi térnyerése viszont a XVII. századdal kezdődött, amikor a szegénység és a népességnövekedés miatt szükségessé vált egy nagy tömegű, jól tárolható, olcsó élelmiszer előállítás.

A tésztagyártás gépesítésének első lépéseit II. Ferdinánd nápolyi király tette meg, aki nem szenvedhette, hogy lábbal gyúrák a tésztát, s felfogadott egy mérnököt a feladat megoldására, aki ennek a feladatnak eleget téve, megalkotta a tésztagyúró gépet. Az első tésztagyártó céget pedig, a mai is működő Buitonit, Giulia Buitoni alapította, jegygyűjtésének eladásával teremtve elő a szükséges alaptőkét.

Tésztaasztár:

Linguine – vékonymetélt
Tagliatelle – laposmetélt
Pappardelle – szélesmetélt
Fettucini – vastagmetélt
Cirioline – hosszúmetélt
Capellini – cérnametélt
Bretelloni – fodros metélt
Penne – tollhegytészta
Lasagne – laptészta
Orecchiette – kagylótészta
Fusilli – orsótészta
Taglierini – vékonymetélt
Farfalle – pillangótészta
Maccaroncelli – makaróni
Rigatoni – bordás csőtészta
Rissoni – rizsszemtészta
Stelletta - csillagtészta
Cannelonni – vastag csöves tészta



A legismertebb és legelterjedtebb olasz tésztát a megszálló szaracénok hozták be Európába a 19. század környékén. A spagetti a legolaszosabb tészta. Az olasz konyha tipikus étele, társítva a carbonara, gombás, csirkés és egyéb szavakkal. A hosszú, vékony tésztaalakokat bolognai vagy milánói szósszal és reszelt sajttal eszik világszerte. Az általunk ismert mellett van egy vékonyabb (angyalhaj spagetti) és egy vastagabb (spagettoni) változata is. A spagetti az olasz spaghetti szó többes számából ered, mely a "spago" kicsinyítőképzés alakja. Jelentése: "vékony húr". Így a "spagetti" szó nyelvtanilag "kicsi húrnak" is fordítható.

Penne



Olyan, mint a csőtészta, csak ferdén hegyesre vágott. A tintával töltött tollak hegyére hasonlít, innen a magyar elnevezése is: tollhegytészta.

Zöldséges szószokkal, húsos-tejfölös ragukkal fogyasztják. Különösen kényes a főzésre, hiszen olaszosan, azaz - al dente - ízletes igazán.

Metéltek



A metélt tészták vastagsága különbözik. A széles-, vastag-, keskeny-, hosszú- és célnametélt sokféleképpen használhatók. A vastagabbakat zöldfűszeres – zöldses – olívás öntettel fogyasztják, de a szószok változatainak csak a képzelet szab határt. A vékonyabbakból egyebek mellett grízes, mákos és krumplis tészta készülhet, a cérna pedig hús- vagy csontlevesbe kerül, de rakott édesség alapja is lehet.

Fusilli



A csavart tészták ízlésesen mutatnak a salátákban, rakottasokban, ahol a látvány is fontos. Még étvágygerjesztőbbek a különböző színű változatok. Ha az alaptésztát spenóttal keverik, zöld, ha paradicsommal, céklalével, akkor piros lesz. Létezik fekete tészta is, ezt tintahal tintájával színezik.

Cannelloni



A kb. 5 cm átmérőjű és 10 cm hosszú, cső alakú tészta töltelékkel együtt készül. Kapható készen, de téglalap alakúra nyújtott tésztából mi magunk is feltekerhetjük. Hagyományosan spenótos, sajtos vagy húsos töltelékkel a legfinomabb. Szárazon bele kell helyezni a belevalót, tálba fektetni, mártással (paradicsom vagy beszamel) leönteni, és forró sütőben megsütni.

Makaróni vagy csőtészta



Hagyományosan nagyiparilag készül, üreges, kb. 25 cm hosszú tészta. Társa a rövidcs?, ezt 2-3 cm-es darabokra vágják. Olaszországban húsos vagy olívás - zöldf?szeres szósszal fogyasztják, mifelénk sajtos-tejf?l?s változata is népszerű. Angol nyelvterületen cheddar sajttal sültve készítik, Távol-keleten pedig sonkás-tojásos változata kedvelt.

Masni - vagy pillangótészta



Az 1500-as évekb?l, az észak olasz Emilia tartományból származik a farfalle tészta. A szó jelentése: pillangó, de gyakran masninak is nevezik. A téglalap alakú tészta darabokat közepén összenyomták, így alakult ki a pillangó szárnyaira hasonló forma. Egyszer?en olívaolajjal is nagyon finom, de salátákban is jól mutat.

Lasagne



A nagy, szabályos, téglalap alakú lapokat egymásra fektetik, közéjük húsos mártást (általában bolognai szószt és beszamelmártást) öntenek, majd reszelt sajttal meghintve, forró sütőben megsütik. A töltelékét bátran lehet változtatni, édes mártás, gyümölcs is kerülhet a lapok közé.

Levestészták



A húslevesek leggyakoribb kísérője a levestészta. Fontos, hogy ezeket nagyon kevés ideig kell főzni, pár perc alatt elkészülnek. Csak akkor keverjük a levesbe, ha azonnal elfogyasztjuk, egyébként külön tároljuk. Akkor a legfinomabb, ha a levesből kimert lében fő. Legkedveltebb a cappelini / cernametélt, és a stellette / csillagtészta.

Tarhonya



A tarhonya egy magyar száraztésztaféle. **Igazi Hungarikum!** A rostán átmorzsolva gömbölygetett tésztát tarhonya néven csak 1788-ban és az azt követő években írták le először, mégpedig verses művekben. Az elődök a középkori apró tésztaformák voltak. Elkészítése igen munkaigényes, később ezért foglalta el a helyét a reszelt tészta. Legjelentősebb az alföldi parasztok táplálkozásában volt öregtarhonya, keménytarhonya, sörtarhonya, pirított tarhonya formájában. Az étel eredetije feltehetőleg

V.N



Ajánló
