
Tortellini

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2814 razy.

Ciasto na klasyczne pierogi bądź uszka jest dość miękkie i nieco grubsze (to wszystko zależy od przepisu i wykonawcy, ale zwykle tak jest). Natomiast na tortellini i ravioli robi się sprężyste, gładkie ciasto jak na makaron i walcuje się je wyjątkowo cienko. Ciasta na pierogi nigdy tak cienko nie rozwałkujesz. Ciasto takie gotuje się "al dente" i stąd zbliżenie do makaronu.

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>