

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, Thaiföldt?l Oroszországig. De ahogy ?k csinálják, abból nem lett akkora szám.

A napjainkban oly népszer? tészta, olasz nevén pasta, eredetér?l több történet is szól. Maguk az olaszok egészen az ókorig, mi több az etruszkokig vezetik vissza, mások Marco Polo kínai útjaihoz kötik, miszerint ? 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 kezd?dött, amikor a szegénység és a népességnövekedés miatt szükségessé vált egy nagy tömeg?, jól tárolható, olcsó élelmiszer el?állítása.

A tésztagyártás gépesítésének els? lépéseit II. Ferdinánd nápolyi király tette meg, aki nem szenvedhette, hogy lábbal gyúrják a tésztát, s felfogadott egy mérnököt a feladat megoldására, aki ennek a feladatnak eleget téve, megalkotta a tésztagyúró gépet. Az els? tésztagyártó céget pedig, a mai is m?köd? Buitonit, Giulia Buitoni alapította, jegygy?r?jének eladásával teremtve el? a szükséges alapt?két.
Tésztaszótár:

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 cs?tészta
Rissoni – rizsszemtészta
Stellette - 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 tésztaszálakat 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 spaghetto szó többes számából ered, mely a "spago" kicsinyít?képz?s alakja. Jelentése: "vékony húr". Így a "spagetti" szó nyelvtanilag "kicsi húrnak" is fordítható.

Penne



Olyan, mint a cs?tészta, 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 f?zésre, hiszen olaszosan, azaz - al dente - ízletes igazán.

Metéltek



A metélt tészták vastagsága különböz?. A széles-, vastag-, keskeny-, hosszú- és cérnametélt sokféleképpen használhatók. A vastagabbakat zöldf?szeres – zöldséges - 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 étvágygerjeszt?bbek a különböz? szín? 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 átmér?j? és 10 cm hosszú , cs? 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 besamel) leönteni, és forró süt?ben megsütni.

Makaróni vagy cs?tészta



Hagyományosan nagyiparilag készül, üreges, kb. 25 cm hosszú tésztaszál. Társa a rövidcs?, ezt 2-3 cm-es darabokra vágják. Olaszországban húsos vagy olívás - zöldf?szeres szósszal fogyasztják, mifelénk sajtos-tejfölös változata is népszer?. Angol nyelvterületen cheddar sajttal sütve 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 tésztadarabokat 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 besamelmártást) öntenek, majd reszelt sajttal meghintve, forró süt?ben megsütik. A tölteléket bátran lehet változtatni, édes mártás, gyümölcs is kerülhet a lapok közé.

Levestészták



A húslevesek leggyakoribb kísér?je a levestészta. Fontos, hogy ezeket nagyon kevés ideig kell f?zni, pár perc alatt elkészülnek. Csak akkor keverjük a levesbe, ha azonnal elfogyasztjuk, egyébként külön tároljuk. Akkor a legfinomabb, ha a levesb?l kimert lében f?. Legkedveltebb a cappelini / cérnametélt, 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 követ? években írták le el?ször, mégpedig verses m?vekben. Az el?dök a középkori apró tésztaformák voltak. Elkészítése igen munkaigényes, kés?bb ezért foglalta el a helyét a reszelt tészta. Legjelent?sebb az alföldi parasztok táplálkozásában volt öregtarhonya, keménytarhonya, s?r?tarhonya, pirított tarhonya formájában. Az étel eredetije feltehet?leg

V.N



Ajánló