

Tipos de Pasta con Imágenes que nos encanta a los Puertorriqueños.

Spaghetti (Espaguetis):

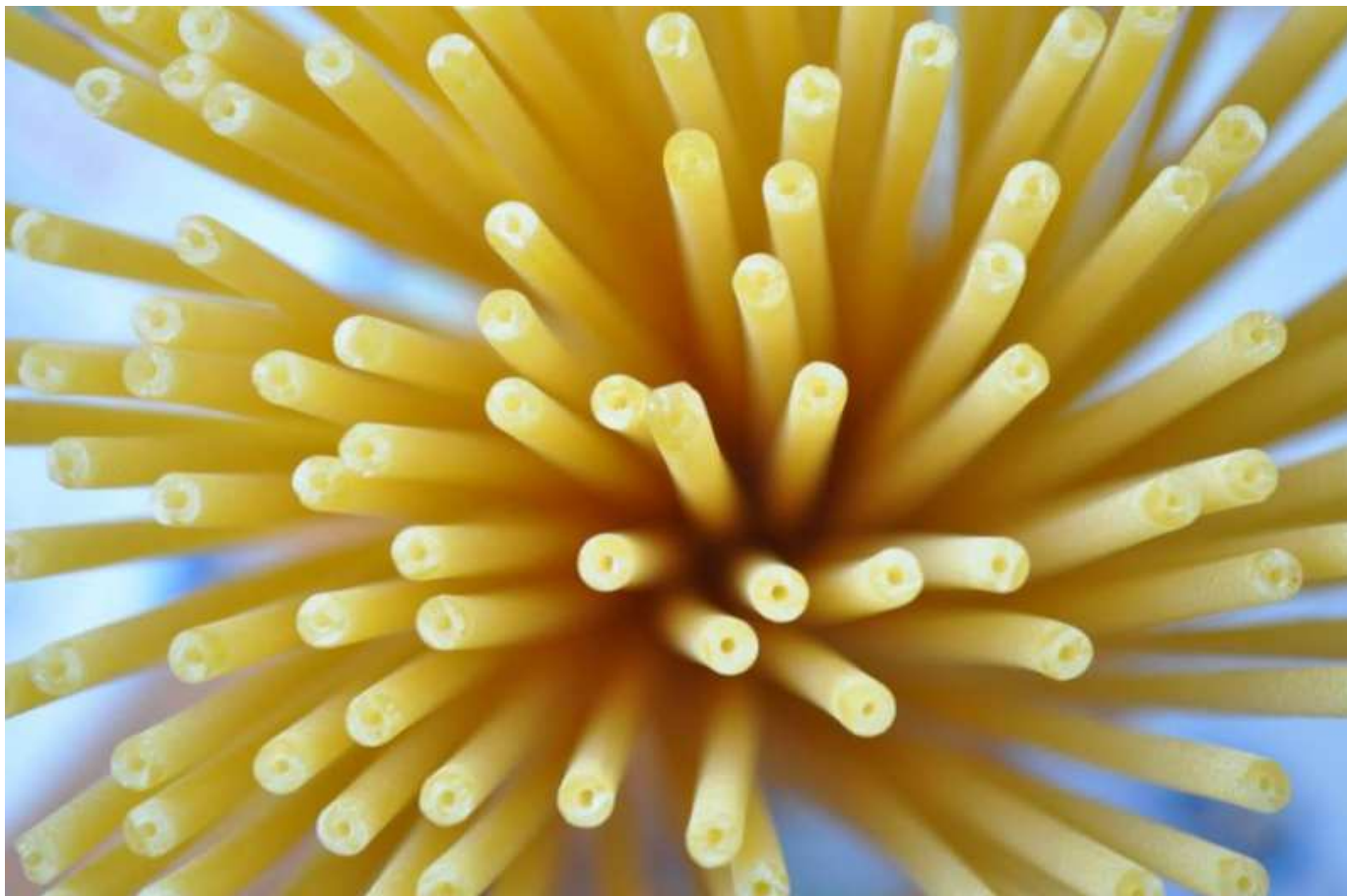
Considerado como pasta de longitud media a menudo se sirven con salsas de tomate. Van con salsas cremosas o mariscos.

"Spaghi" significa "cuerdas", y el final -ett es para diminutivo, lo que significa spaghetti significa ramitas pequeñas. Tiene sentido, ¿verdad?



Bucatini:

Otro tipo de pasta muy popular en Italia que parece espagueti, pero tienen un pequeño agujero en el medio. Además, Buco significa el hoyo. La pasta Bucatini es un espagueti más gordo con un espacio en el medio. El espacio intermedio permite que la carne de una salsa carnosa penetre en el interior.



Penne:

Las Penne Pastes son tubulares y se cortan en un ángulo para que se asemejen al bolígrafo de un bolígrafo. Sus estrías ayudan a que las salsas con las que están cocidas penetren más fácilmente en estas pastas. Las pastas cortas generalmente son adecuadas para salsas más consistentes: carbonara.



Cannelloni:

Estas pastas se parecen a algunos tubos pequeños y generalmente se cocinan con un relleno en el medio. Obviamente, se llaman incluso después de los tubos



Farfalle:

Estas pastas tienen uno de los nombres más bonitos, farfalle significa mariposas e incluso se asemeja. Las pastas Farfalle son en forma de mariposa con bordes rizados. Estas alas de mariposa mantienen la salsa perfectamente para ensaladas frías y especialmente para ensalada fría con atún. Los atunes se ajustan perfectamente a las alas de mariposa. La pasta Farfalle es amada por los niños.



Fettuccine:

Fettucce significa la cinta, y estas pastas incluso tienen esta forma. El término "ine" significa "cintas pequeñas".



Fusilli:

El nombre de estas pastas proviene de la palabra "fucile", que significa "escopeta". Tiene sentido porque tienen la forma del interior de una pistola.

Estas pastas se enrollan como un sacacorchos.

Al igual que una diferencia entre los dos es que Fusilli son más loose.

Este tipo de pasta es perfecta para la salsa de carne porque las piezas de carne permanecen atrapadas entre los bucles.

loops.



Linguine:

Estas pastas aplanadas se traducirían como "lenguas pequeñas". Lingue significa lengua.

La pasta de linguini es similar a los espaguetis, pero la forma aplanada le da un aspecto lujoso. La superficie plana ayuda a que las salsas ligeras fluyan sobre la superficie de la pasta.pasta.



Elbow Macaroni (Macarrón Coditos):

Forma de pasta muy popular en Puerto Rico y en muchos otros países del mundo, el macarrón de codo (coditos) es una adición imprescindible a cualquier cocina. Macaroni presenta fideos cortos, huecos, con forma de codo y es un gran complemento para las salsas ricas y cremosas.



La pasta es una comida simple y sabrosa. Son algunos de los mayores inventos culinarios procedentes de Italia que nos encanta a los Puertorriqueños.