



Pastan keittäminen

Aineet: 1 pkt (500 g) pastaa
4 l vettä
1/2 rkl suolaa

Valmistus: Valitse niin iso kattila, että vesi mahtuu siihen ja voit vielä sekoittaa pastaa keittämisen aikana. Kiehauta vesi. Lisää suola. Kaada kaikki pasta veteen kerralla ja sekoita, ettei pasta tartu kiinni. Peitä kattila kannella, että vesi kiehuu nopeammin. Sekoita pastaa välillä. Keitä pastaa pakkauksessa ilmoitettu aika tai kunnes se on al dente-pisteessä eli kypsää, mutta vielä pureskeltavan kovaa. Valuta pasta lävikössä ja ravistele vesi siitä pois. Kaada pasta takaisin keittokattilaan ja mausta. Tai kaada pasta kastikkeen sisältävään paistokasariin ja sekoita. Tässä vaiheessa voit lisätä joukkoon myös juustoraastetta. Tarjoa pasta heti.

www.superkokki.com