



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

TIPOS Y FORMAS DE PASTA QUE EXISTEN

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

28 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TIPOS Y FORMAS DE PASTA QUE EXISTEN

La pasta forma parte de una verdadera referencia culinaria en todo el mundo. Ya sean franceses, asiáticos o italianos, la magia de la pasta sigue siendo extraordinaria. Tanto en su proceso de fabricación como en su cocción y degustación. Hay más de 300 variedades de pasta: Con huevos, sin huevos, secos, frescos.

PASTA LARGA

BUCATINI

Es un spaghetti grueso y grande con un hueco en e centro. En ese hueco entran los ingredientes con los que se prepara.



CAPELLINIS

Más conocido como cabello de ángel, capellini es la más fina y delicada de todas las pastas. Sus largas y delgadas hebras se combinan mejor con salsas ligeras, pero también pueden utilizarse en ensaladas o partirse por la mitad y añadirse a sopas.



SPAGUETTI

Los más comunes, existe una razón por la que los espaguetis son tan populares. Son de forma alargada, delgados.



PASTA DE CINTA

FETTUCCINI

Las Fettuccini son pastas populares en forma de cinta que se sirven generalmente con salsas espesas y cremosas.



LASAÑA

El método tradicional de elaboración no es con pasta seca, como ya es habitual, sino con delicadas láminas de pasta fresca al huevo.



LINGUINE

Son muy parecidos a los espaguetis, pero esta forma más plana los hace descansar un poco más lujosamente en el plato. Sus superficies adicionales también les permiten adherirse a salsas ligeras hechas de crema o mariscos. Su espesor es de aproximadamente 1,5 mm.



PAPPARDELLES

Las Pappardelle son tiras grandes (2 cm) de pasta al huevo, normalmente reservadas para guisos de caza, setas, conejo o jabalí. Los trozos bonitos de salsa se pegan entre los fideos planos y se comen casi como una lasaña.



TALLARÍN

Los tallarines, largos y planos (8 mm), son parecidos a los parppadelles, un poco más delgados.



TAGLIONI

Cinta idéntica a los tallarines, pero de menor anchura: 2 mm. Son perfectos para guisos.



PASTA EN FORMA DE TUBO

CAVATAPPI

Son huecos, en forma de sacacorchos, se combinan con salsas y quesos espesos.



DITALINI

Al igual que los dedales, los ditalinis se utilizan tradicionalmente en sopas.



MACARRONES

Los macarrones son pequeños tubos de unos 5 cm de longitud.



PENNE

Son tubulares, acanalados y cortados en ángulo para asemejarse a una pluma de ganso.



RIGATONI

Más anchos que el penne, los rigatoni consisten en grandes tubos cortos con crestas a los lados. Son más grandes y se cortan en ángulo recto en lugar de en ángulo.



ZITI

Es un tipo de pasta alargada y delgada, en forma de tubo.



PASTA RELLENA

CANELONES

Pertencen a la misma familia de pastas que la lasaña y se asocian generalmente con los mismos ingredientes. La única diferencia es que, con los canelones, las hojas se envuelven alrededor del relleno, en lugar de superponerse a él.



RAVIOLES

Un pequeño trozo de hojaldre, doblado sobre una cucharada de relleno y apretado para formar un paquete delicado.



TORTELLINI

Estas pastas pueden parecerse a los raviolis, pero semicirculares.



PASTA PARA SOPAS

La pasta Fideo se caracteriza por tener filamentos cortos y gruesos, casi como espaguetis rotos.



ORZO

El Orzo tiene la forma de grandes granos de arroz y es muy popular en sopas y ensaladas.



VERMICELLI

Muy conocidos y especialmente indicados para sopas. Se trata de pequeñas pastas finas de una longitud corta alrededor de unos 2 cm.



OTRAS FORMAS

CAMPANILLAS

Parece pequeños conos con bordes volados. Se sirven calientes con cualquier tipo de salsa o frías.



CASARECCES

La pasta Casarecce es un tubo muy estrecho, torcido y enrollado, casi como un rodillo.



CONCHIGLIE

Tienen forma de concha, lo que les permite ser versátiles con salsas finas y gruesas.



FARFARILLE

tienen forma de mariposas con bordes arrugados.



FUSILLI

Estos famosos productos de pasta se rizan como sacacorchos.



GEMELLI

Son pastas compuestas de dos filamentos, entrelazados en forma de espiral.



ORCHIETTE

Estos pequeños productos de pasta tienen forma de orejas y ayuda a mantener las salsas más pesadas.



RADIADORES

Se les llama así porque parecen radiadores de verdad. Son ideales para salsas espesas y también son ideales para guisos.

