

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA ITALIANA"

ALUMNA: DANIA BELÉN LÓPEZ MORALES.

CATEDRÁTICA: MARLIS TECO RUIZ.

MATERIA: COCINA ITALIANA.

SEMESTRE: 8°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 04 DE MARZO DEL 2022

Gnocchis o Ñoquis: La mayoría de vosotras ya sabéis que están elaborados a base de patata, sémola de trigo y queso de ricota. Aunque presentan un gran número de variedades a lo largo de la geografía Italia.

Casarecce: Un tipo de pasta corta original de Sicilia. Son pequeños giros de pasta, que aparecen enrollados sobre sí mismos. Casarecce significa literalmente casero, debido a su forma suelta y de forma libre. Sus grietas son excelentes para absorber la salsa.

Farfalle o pajaritas: Proceden del norte de Italia (Lombardía y Emilia- Romaña) Los farfalle se caracterizan por tener una textura doble más ligera en los extremos y más densa en la parte central. Son perfectas para combinar como guarnición o con verduras.

Fusilli o hélices: Son enroladitos de cuatro centímetros aproximadamente y por su forma son ideales para acompañar platos con salsas, como por ejemplo una de langostinos y curry, ya que su superficie hace que los líquidos se adhieran muy bien a ellos. También son ideales para ensaladas.

Tagliatelle o tallarines: Los tagliatelle o tallarines son un tipo de pasta plana con forma de cinta (más anchos que los espaguetis). Su textura es más porosa y por eso ligan muy bien con salsa potentes, ya que se impregnan muy bien en la pasta, pero por sorprendente que pueda parecer, también quedan fetén con una ensaladita fresca de fruta.

Espagueti – Spaghetti o Spaghettoni: Son los reyes de la casa. Una pasta larga que son largos y anchos (no aplastados) y existen en diferentes grosor. Los espaguetis son muy versátiles desde una simple pasta *aglio* (sofrita con ajo y cayena) a unos espaguetis al nero di seppia, con salsa de naranja o con setas y panceta.

Fettucine: Los fettuccine también son planos, como los tallarines, y están hechos generalmente a base de huevo y harina.

Pasta al huevo o pasta fresca: Lo único que la diferencia de las demás son sus ingredientes, ya que está elaborada con huevo. Lo mejor de esta pasta no es comprarla hecha si no hacerla por ti mismo o por ti misma en casa. Por si te animas te dejo un libro en el que aprenderás todos los secretos de esta maravillosa pasta.

Macarrones: También estrellas y también de múltiples tamaños, el macarrón es perfecto para todo tipo de salsas, carnes y verduras, en frío y en caliente. En este caso a diferencia de las pajaritas, los macarrones provienen del sur de Italia, de Sicilia.

Ravioli: Y por último y no menos importante ¡los ravioli! Que entraría directamente en el apartado de pastas rellenas. Son cuadraditos y pueden estar rellenos de carne, de queso, de verdura, albahaca, de mejillones y setas y de lo que quieras. Generalmente se acompañan con algún tipo de salsa básica como el pesto o la salsa de tomate.

Canelones o Cannelloni: Los canelones o cannelloni son una pasta ancha de forma rectangular que se emplea a menudo en la cocina italiana.