



Pasta fresca

Kochzeiten:

Tagliolini: 1 bis 2 Minuten

Tagliatelle: 2 bis 3 Minuten

Papardelle: 3 bis 4 Minuten

Kochanleitung

Gewusst wie. So werden unsere Frischteigwaren von den Küchenprofis zubereitet:

1. Eine grosse Pfanne verwenden

Die Teigwaren in siedendem, ausreichend gesalzenem Wasser kochen. Die Kochzeit erst nach dem Wiederaufwallen des Wassers bemessen.

2. Kochzeit

Siehe Kochzeiten oben.

3. Vor dem Servieren kurz in Öl oder Butter schwenken (optional)

So freut sich Gaumen und Auge über die frischen Teigwaren.

4. Auf vorgewärmten Tellern servieren

Vorgewärmte Teller haben den Vorteil, dass die feinen Teigwaren nicht auskühlen und man dadurch beim Anrichten etwas Zeit gewinnt.