



Krátké těstoviny

Mgr. Michal Adam



Těstoviny obecně

Pravé italské těstoviny se vyrábějí pouze z vody a pšeničné mouky.

K výrobě mouky (tzv. semoliny) může být použita pouze speciální pšenice, jejíž zrna jsou tvrdší než u běžné pšenice.

Po smíchání s vodou se z těsta lisují různé tvary těstovin a suší se.



- Těstoviny jsou zdrojem uhlohydrátů, obsahují 10- 12% proteinů a jsou bohaté na vitamíny, zejména vitamíny komplexu B.
- Obsahují velmi malé % tuků (1- 1,5) a zažívací trakt je snadno a rychle zpracovává.
- Ale pokud jsou podávány s omáčkami, pak se již o racionální dietetice mluvit nedá!
- Škrob uvolněný z rozvařených těstovin, potáhne sliznice zažívacího traktu a zhoršuje zažívání.



Conchigliette (mušličky v ČR)

Jsou to menší sestřičky těstovin conchiglie. Používají se hlavně do zeleninových polévek, ale mohou sloužit i k ragú či zelenině. Další používané názvy pro tento tvar těstovin: coccioletten ebo abissini.





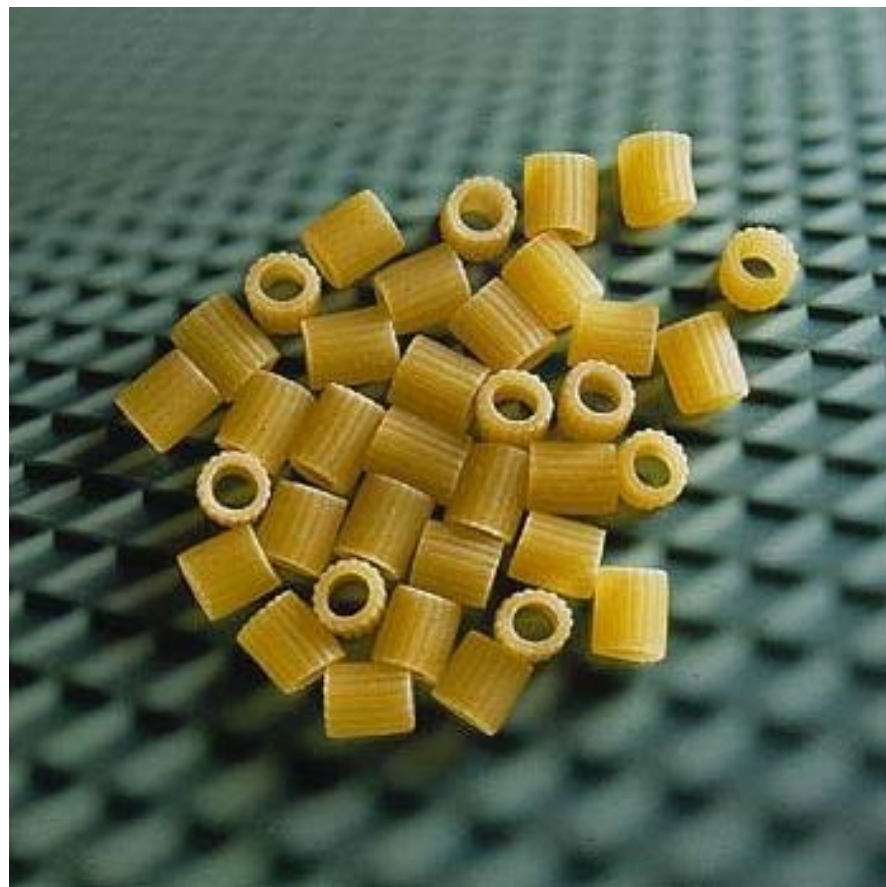
Conchigliette





Ditali - těstoviny ve tvaru prstýnků

Ditali se používají jako zavářka do polévek. Pocházejí z oblasti Neapole, jejich jméno označuje náprstek, někde se jim říká také fischietti. Jejich tenčí a kratší varianta se nazývá ditalini nebo cannarozzetti.







Farfalle

mají vroubkované, či
zvlněné okraje,
uprostřed jsou
stisknuté (připomínají
motýlky nebo
mašličky)





Farfalle

Farfalle jsou vynikající svým vzhledem k různým masovým směsím, ale také jen posypané mákem a přelité rozpuštěným máslem. Větší farfalle jsou známé jako farfallone, zatímco miniaturní verze pod názvem "farfalline". Vznik těchto těstovin se datuje až do roku 1500 do Lombardie a Emilie-Romagna v severní Itálii.





Slezská

Fusilli- spirály nebo vřetena





Fusilli

Fusilli podáváme s různými omáčkami, nebo z nich můžeme udělat salát, také je můžeme přidávat do polévek.

Jsou v kuchyni velmi univerzální.

Pochází z doby kolem roku 1550, kdy je začal vyrábět kuchař velkovévody toskánského.

Také se jim říká eliche, vrtulky.





Gnocchi- velké polo- zavinuté tvarované mušle





Gnocchi

Gnocchi jsou malé knedlíčky z brambor a mouky a dalších surovin, které se liší podle oblasti. Gnocchi se podávají jako teplý předkrm (primi Piatti), jako alternativa polévky. Podávají se s rajčatovou omáčkou, pestem a rozpuštěným máslem, posypané sýrem.





**Penne Rigate- kratší či delší duté
těstoviny s rýhovaným povrchem**





Penne

Penne se vyrábí ve dvou variantách: "penne lisce" (hladké) a "Penne rigate,,(vrásčité). Podávají se s omáčkami, jako je pesto, marinara. Používají se jako přísada do těstovinových salátů. Velmi populární, jednoduchý pokrm je Penne Arrabbiata s červenou omáčkou a parmezánem. Penne je vynikající a všestranná těstovina.





Riccioli jsou v překladu lokny, kadeře. A tomu odpovídá tvar těchto těstovin.





Riccioli se v oblasti Piemontu se blíží tvaru rotini, jinde jsou kulatější a loknám více podobné.







Rigatoni- krátké trubky





Rigatoni jsou perfektní s omáčkou ze smetany nebo sýra.

Můžeme je také zapékat.

Jejich název je odvozen od slova *rigati*, hřebenovitý. Patří mezi nejpoužívanější těstoviny v oblasti střední a severní Itálie.

Jejich tvar je pro větší průměr, který pojme kousky masa či zeleniny a pro rýhovaný povrch, který udrží lépe omáčku, ideální právě pro masové a zeleninové omáčky.





Spaccatelle jsou krátké duté
zahnuté těstoviny





Spaccatelle jsou typické pro Sicílii.
Chutnají skvěle s kořeněnou sýrovou omáčkou.
Jejich příprava je velice rychlá.
Jsou to středně dlouhé těstoviny vytlačované
strojkem na těstoviny přes štěrbinu tvořítka ve
tvaru písmene U, které se při vytlačování zkroutí
do tvaru půlkružnice.





Další krátké těstoviny

abissini, bocconcini, cannarozetti, cannolicchi, caserecce, cavatelli, cicatelli, cocciolate, conchiglie, conchiglioni, coquillettes, creste di galli, dischi, elicoidali, fagiolini, farfalle tonde, farfalloni, fiocchetti, fiocchi, fiocchini, francesine, fregnacce, fricelli, fusilli, paesani, fusilloni, garganelli, gemelli, lumaconi, lumache, lumachine, maccheroni, malloreddus, maltagliati, maltagliati, manicotti, mostaccioli, pantacce, pennette, pennoni, riccioli, rigatoncini, rotini, sagnarelli, sedani, sedanini, straccetti, stricchetti, strichetti, strozzapreti, tofette, trenne, trennette, tripolini, trofie, tubetti, tuffoli.



Cavatelli



Fregnance





Slezská

Maltagliati

Sagnarelli





Slezská

Tofette



Tuffoli

