

La pasta migliore per i grandi catering? La cucina Nilma!

Fiore all'occhiello della cucina italiana, la pasta impone precise regole a cottura e il raffreddamento: Dough.O.Mat e Pastaline di Nilma ne garantiscono il pieno rispetto dalle medie alle grandissime cucine

C'è un piatto della tradizione culinaria italiana tanto semplice da realizzare quanto difficile da cuocere, soprattutto se preparato in grandi quantità: è la pasta, in tutte le sue varianti.

Dagli spaghetti ai fusilli, dalle trenette alle penne e i maccheroni, ogni formato di pasta ha i suoi tempi e le sue modalità di cottura, che vanno assolutamente rispettati.

La pasta deve, prima di tutto, cuocere in tanta acqua (10 litri per ogni kg), per evitare una cottura collosa e non uniforme. Fondamentale è la temperatura costante e controllata, che non dovrebbe superare i 98°, per far sì che la pasta non rilasci amido e glutine e tenda a scuocere. Infine, il mescolamento dovrebbe avvenire in modo omogeneo, per evitare che la pasta si attacchi, si rompa o si incolli.

Nel caso in cui se ne debbano cucinare grandi quantitativi, questi accorgimenti diventano più difficili, ma assolutamente necessari.