

Паста – один из самых популярных вариантов ужина. Но замечали ли вы, что в ресторане она часто получается вкуснее, чем дома? Есть несколько простых приёмов, которые помогут улучшить её вкус.

Лучший способ понять, готова ли паста, – попробовать её. Не стоит слишком сильно полагаться на время варки, указанное на упаковке продукта.

Чтобы паста была вкуснее, варите её на минуту-две меньше, чем *al dente*. Уловить этот момент можно, если попробовать её.



Design elements: Getty Images. EatingWell design

Небольшое недоваривание пасты поможет вам завершить её приготовление в соусе. Повара ресторанов часто для этого берут сковороду, наливают немного соуса, бросают предварительно приготовленную пасту в большую кастрюлю с кипящей водой и перекладывают её в горячем, но всё ещё недоваренном виде прямо в соус на сковороде. Далее паста варится с помешиванием в соусе на сковороде.

Бывший повар объяснил, почему паста в ресторанах такая  
вкусная

Если вы оставите небольшое количество жидкости, в которой варились паста, это поможет позже создать шелковистую и слегка сочную консистенцию пасты. Для этого нужно использовать эту жидкость в качестве завершающего ингредиента соуса.