Pastasorten

Italien ist das Land der Pasta, weit über 100 Varietäten sind da auszumachen. Augenfällig sind ihre unterschiedlichen Formen, aber auch in der Zusammensetzung gibt es grosse Unterschiede: Nur Hartweizengriess, Wasser und Salz werden zum Beispiel für die bissfesten Orechiette oder auch für Spaghetti verwendet. Eine Mischung aus Hart- und Weichweizen mit Zugabe von Eigelb ergibt einen geschmeidigen Pastateig, der für gefüllte Pasta (Ravioli, Tortellini) sehr gut geeignet ist. Und es gibt Besonderheiten, wie wie die Fettuccine Alfredo, die nach dem Originalrezept nur mit Weichweizen hergestellt werden, oder die Stringozzi Umbri, die mit Eiweiss zubereitet werden. Vor allem in den Alpenregionen wird auch Roggen oder Buchweizen für Pastateige verwendet. Und dass Pasta nicht nur eine italienische Erfindung ist, beweist die tradtionelle "Soup aux Germaux" aus dem Jura, dazu wird ein Pastateig durch die Röstiraffel gerieben und anschliessend in einer Bouillon gegart.