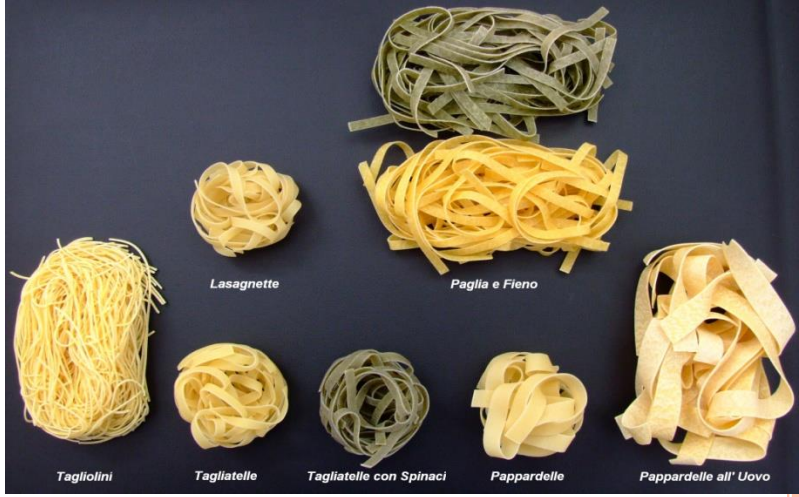
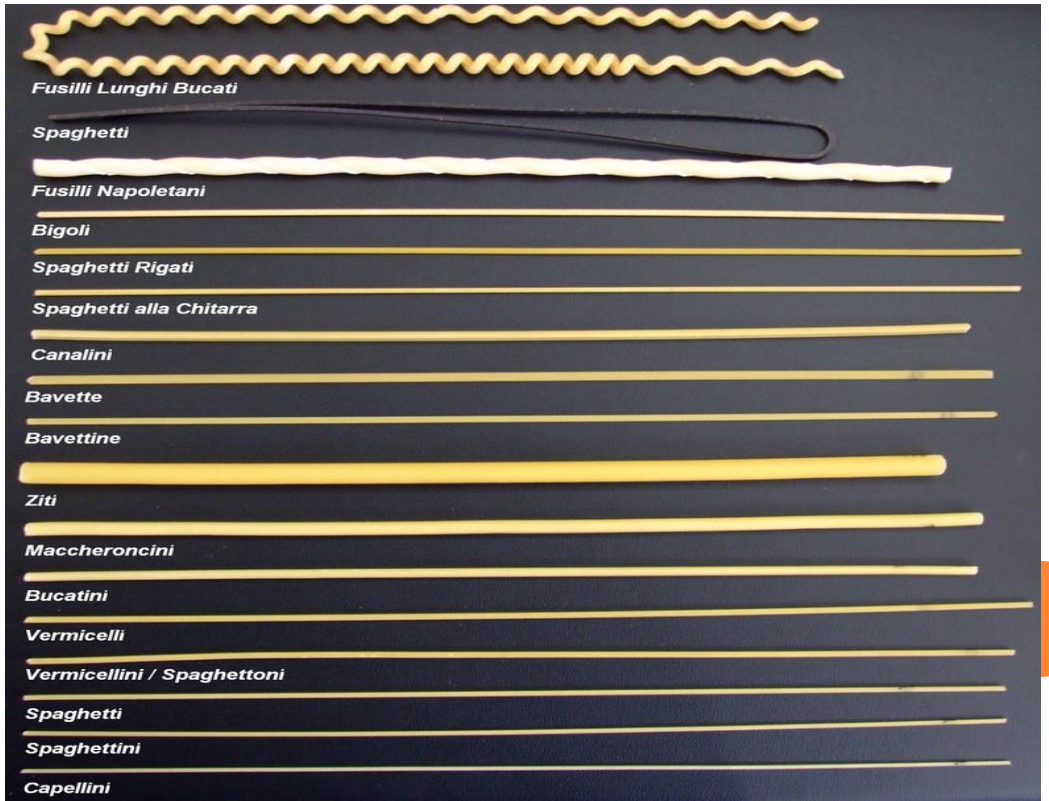
TIPOS DE PASTAS
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA: ILDEFONSO VARGAS SEGURA



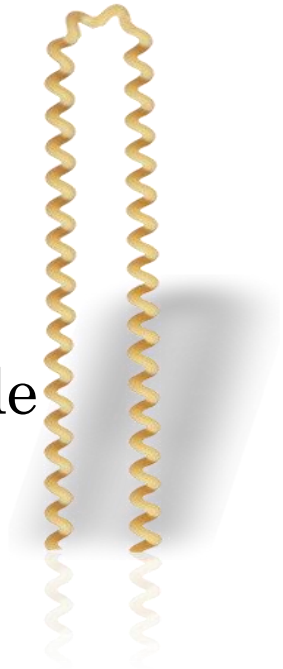
TIPOS DE PASTAS

PASTAS LARGAS



Fusilli lunghi bucati

- **Características:** tienen una forma simple, primavera conuna 3,3 mm de diámetro y un espesor entre 1,06 y 1,16 mm.



- **Platillos:** platillos orientales acompañados de verduras, sopas con champiñones, mariscos.

- **Origen:** Campania

Candele Lunghe

- **Características:** forma alargada con una sección hueca redondeada con un diámetro de 12 mm y un espesor de entre 1,10 y 1,20.
- **Platillos:** adecuado para salsas de verduras con salsa de tomate enriquecida con calabacines, berenjenas, pimientos y cualquier otro vegetal. Salsas simples con las aceitunas y las alcaparras también hacen un excelente plato.
- **Region:** sur de Italia, zona napolitana.

Mafaldine

- **Características:** su forma es como una cinta enroscada en ambos lados de14 mm de largo, con un espesor entre 0,95 mm y 1,00 para el lado plano, y entre 1,27 y 1,40 para el lado festoneado (onda).
- **Platillo:** mafaldine con espinaca, mafaldine alla romana, mafaldine con camarones mantis.

- **Origen:** Campania.

Mezza zita

- **Características:** tiene una sección redondeada, que tienen un diámetro de 5,7 mm, son aproximadamente 48 mm de largo y tienen un espesor entre 1,02 y 1,10 mm.
- **Platillos:** zita siciliana, catalogna zita.

- **Origen:** campania.

Spaghettoni

- **Características:** Spaghettoni son una versión más grande y más gruesa de los clásicos spaghetti. Excelente maltratadas con flores de calabacín con salsa, cordero, menudillos de pollo o mariscos.

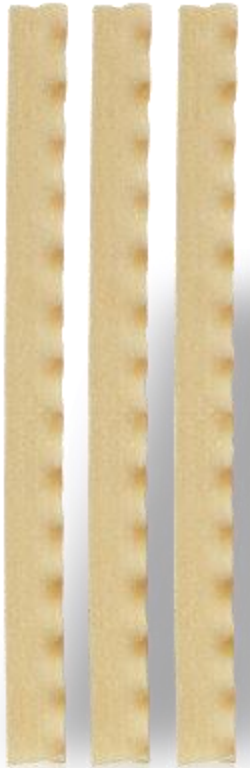
- **Platillos:** spaguettoni con gambas (parecido a camarones) y flores de calabacín

- **Origen:** lazio romaklpñ.,,-

Tripoline

- **Características:** Son 5 mm de ancho. tiene una forma de cinta enroscada en un lado y que pertenecen a la familia de largo rizado pasta seca.
- **Platillos:** pasta napolitana ragú con ricotta, salsas de caza, pescado y salsas a base de mariscos, salsas blancas queso crema espolvoreada con curry, azafrán , rábano AndG jengibre.

- **Origen:** campania



Zita

- **Características:** tiene una forma alargada conuna 7 mm diámetro de sección redonda y un espesor entre 1,10 y 1,20 tradición mm**.**
- **Platillos:** platos de pasta seca con salsas espesas de color hechas, ya sea con carne o pescado, enriquecida con las especias, quesos sabrosos como pecorino, provolone o caciocavallo. Salsas de verduras y tomate con pimientos, las berenjenas y los calabacines hacer una excelente alternativa.
- **Origen:** napoles

Zitone

- **Características: t**ienen una forma alargada, que tienen una sección redonda hueca que tiene un diámetro de 9,4 mm. Esta pasta debe romperse en pedazos antes de tirarlo en el agua.
- **Platillos:** debe ir acompañada de salsas de verduras con tomate, courgetets, berenjenas, pimientos y cualquier otro vegetal. Salsas simples con las aceitunas y las alcaparras van muy bien con este formato de pasta.
- **Origen:** Nápoles.

Lasagna

- **Características:** tiene un borde curvado de la cinta en ambos lados.
- **Platillos:** es excelente, con ragú napolitano con ricotta y salsa y la carne de caza. El mejor uso de lasaña en una cazuela al horno con una salsa cremosa de besciamelle.
- **Region:** Campania.

Lasagna larga doppia riccia

- **Características:** es un formato especial lasaña grande con un borde curvado de la cinta en ambos lados.
- **Platillos:** El mejor uso de lasaña en una cazuela al horno con una salsa cremosa de besciamelle. es excelente, con ragú napolitano con ricotta y salsa y la carne de caza.
- **Region:** Campania.

Lasagna riccia

- **Caracteristicas:** es un formato especial lasaña grande con un borde curvado de la cinta en ambos lados.
- **Platillos:** es excelente, con ragú napolitano con ricotta y salsa y la carne de caza. El mejor uso de lasaña en una cazuela al horno con una salsa cremosa de besciamelle.
- **Region:** Campania

Capelli d'angelo

- **Características:** su grosor varía entre 0,78 y 0,88 mm.
- **Platillos:** recetas a base de caldo para que se Brocken desigual. Capelli d'angelo también pueden hacer platos de pasta seca con salsas blancas, huevo, mantequilla cruda y queso, la mantequilla derretida, salvia, parmesano y ricotta ahumada.
- **Región:** disputa entre Génova y Nápoles y la zona Ciociaria.

Fettuccine

- **Características:** sección plana y un espesor entre 0,88 y 0,92 mm.
- **Platillos:** se recomiendan especialmente en pastas secas con salsas de tomate y Ragus carne. También delicioso con salsas a base de pescados y mariscos.
- **Región:** Lazio

Fettuccine all'uovo

- **características:** son 0,55 mm de espesor y unos 7,10 mm de ancho.
- **Platillos:** se recomienda especialmente en platos de pasta con tomate seco Ragus salsas o carnes. También son excelentes con salsas de pescado y marisco.
- **Region:** Lazio

Fettuccine con spinaci

- **Características:** Su anchura es de entre 0,88 y 0,92 mm.
- **Platillos:** recetas de pasta seca con salsas a base de tomate y carne ragú. Excelente incluso en las recetas con salsas a base de pescados y mariscos.
- **Region:** Lazio

Lasagnette

- **Caracteristicas:** tiene una sección plana y su son 0,91 mm.
- **Platillos:** es ideal para salsas de tomate o salsas aromatizadas a base de carne. También es excelente, ya sea con abundantes salsas o mariscos.
- **Region:** Liguria y el Centro y Sur de Italia.

Pappardelle

- **Caracteristicas:** Tienen una sección plana y son 0,96 mm ancho
- **Platillos:** hacen una excelente combinación con salsas de carne de caza. También delicioso con el tomate y salsa de queso cremoso y con los condimentos que se adhieren a la superficie total de la pasta.
- **Region:** Italia Central y del Sur

Tagliatelle

- **Caracteristicas:** sección plana o casi plana y son 0,91 mm de espesor.
- **Platillos:** Excelente ambos platos de pasta como flanes secos y pasta y absolutamente perfectos con salsas de pescado y marisco, con mantequilla y salsas blancas hechas de quesos blandos o fundido con un toque de curry o azafrán.
- **Region:** Emilia

Tagliatelline

- **Caracteristicas:** tienen una sección plana, son 0,91 mm de espesor
- **Platillos:** las salsas adecuadas son las de Liguria, pesto, en primer lugar, pero también con salsas de pescado y marisco. Tagliatelline también son muy buenos en sopas de verduras o carne, o con un ojo en la tradición oriental, en caldos con algas y hongos.
- **Region:** Liguria.

Tagliolini

- **Caracteristicas:** forma obtenida a partir de una fina pasta y 0,91 mm de espesor.
- **Platillos:** son excelentes en caldo de sopa con diferentes carnes y vegetales. Pasta seca con salsa de tomate, mantequilla de luz y quesos suaves.
- **Region:** se disputa entre Génova, la zona de Nápoles y la evidencia Ciociaria.

Tripoline

- **Caracteristicas:** tienen una forma enroscada en un lado, son 8,5 mm de ancho, con un espesor entre 0,95 y 1,00 mm en la parte plana y entre 1,27 y 1,35 en parte festoneado (ondulado).
- **Platillos:** son excelentes para la fabricación de pasta seca con carne de Ragus. Las salsas más adecuados son los sabores muy fuertes y con mucho cuerpo, como en las salsas de juego y menudillos.
- **Region:** Campania

PASTAS CORTAS

Farfalloni, Fiocconi o Galle Genovesi

- **Características:** forma típica rectangular con SCALOP bordeado de forma ovalada y un volante apretado en el medio. Es un combate de 57 mm de longitud y su espesor puede variar entre 1,30 y 1,40 mm.
- **Platillos:** salsas de tomate, salsas, salsas de mantequilla de luz con guisantes y crema. También recomendado con una salsa de mantequilla y puré de calabaza con un poco de nuez moscada y queso parmesano. con guisantes y trozos de jamón; blancas delicadas salsas con crema anis salmón, queso delicado y suave salsas con un toque de azafrán o curry.
- **Región:** norte de Italia

Funghini

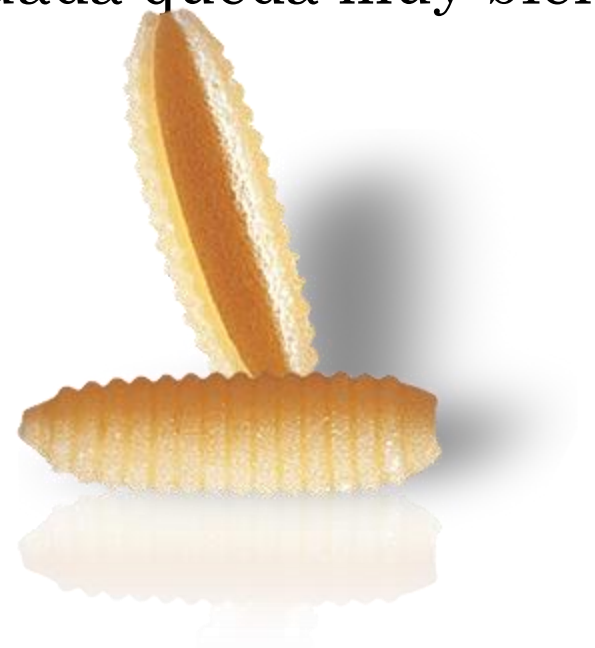
- **Características:** Su espesor varía entre 1,00 y 1,10 mm.
- **Platillos:** recomendados especialmente en la preparación de caldos enriquecidos para los niños con trocitos de pan en rodajas y las rayas fino el de verduras. También muy adecuado para sopas espesas o cremosas.
- **Región:** no se sabe.

Ghiottole

- **Características:** tienen una longitud media de 45 mm. y un espesor de entre 1,20 y 1,30 mm.
- **Platillos:** ghiottole con setas, ghiottole versiliana, a la parmesana, con camarones, mejillones al vino blanco, mediterránea, al pesto.
- **Región:**

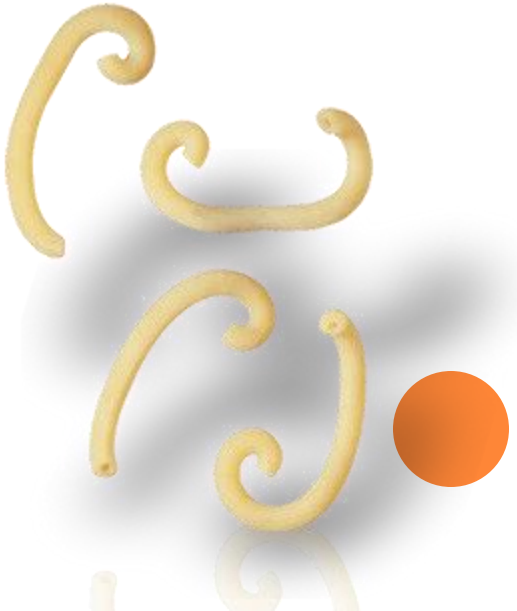
Gnocchetti sardi

- **Características:** forma cónica, son alrededor de 7 mm de espesor y una longitud de 22 mm.
- **platillos:** ricotta o queso pecorino, Gnocchetti sardi también son excelentes con salsas de tomate o carne. En sopa aguada queda muy bien.
- **Región:** Sardinean.



Gramigna

- **Características:** tiene una forma ahuecada rizado corto. Cuenta con un 3,1 mm diametro.
- **Platillos:** se sirve con salsas con trozos de salchicha o ragú alla Bolognese, una salsa especial de carne de la zona de Bolonia, fideua Española, a la crema, sala alfredo y pomodora.
- **Región:** Emilia Romagna



Orecchiette o strascinati

- **Características:** La forma es un disco redondo ligeramente ahuecada en el medio. Su espesor es de entre 1,25 y 1,35 mm. en la parte cúpula y entre 1,38 y 1,45 mm.
- **Platillos:** Se escaldan con brócoli o patatoes y se sirve con salsa de tomate espolvoreada con queso pecorino, ajo y un poco de aceite.
- **Región:** Pugliese

Racchette

- **Características:** son 4,5 mm de altura, mientras que su grosor es de entre 0,97 y 1,07 mm.
- **Platillos:** se preparan con brócoli y coliflor, sopa aguada, carne a la boloñosa.

Rombi

- **Características:** 23,5 mm de largo, el grosor está entre 1,05 y 1,10 en el lado plano, y entre 1,35 y 1,50 en la parte festoneada.
- **Platillos:** se prepara con garbanzos, verduras, sopa minestrones, salsa de queso, a la parmesana.

Rotelle

- **Características:** tienen un diámetro de 21 mm y están a punto 6,5 grosor.
- **Platillos:** se sirven con salsas de tomate secos, con la opción de añadir la carne. También es perfecto con sopas de caldo y minestroni.
- **Región:** incierto.

Bombardoni rigati

- **Características:** forma tubular con una de Diámetro 26 mm, son 26 mm de largo y su espesor puede variar de 1,18 y 1,33 mm.
- **Platillos:** sabroso en platos de pasta con salsas de tomate secas o bien Ragus ricas carnes.
- **Región:** no se sabe

Conchiglioni rigati - 126

- **Características:** forma acanalada cubierta, 36 mm de ancho, 65 mm de largo y de espesor 1,10 e 1,30 mm.
- **Platillos:** salsas, y para los peces o rellenos de carne para guisos horneados. Así como en el horno o con un relleno que hacen excelentes platos ligeros con salsas de resorte con morcels de queso mozzarella, tomate y albahaca.
- **Región:** Campania

Paccheri

- **Características:** Ellos tienen un diámetro de 28 mm, que son 46 mm de largo y su espesor puede variar de 1,18 y 1,26 mm.
- **Platillos:** son excelentes rellenos con espinaca, carne o verduras, en cazuelas al horno con queso y salsa de tomate.
- **Región:** Calabria y Campania

Paccheri rigati

- **Características:** Tienen un diámetro de 28 mm, son 46 mm de largo y su espesor puede variar de 1,18 y 1,26 mm.
- **Platillos:** son excelentes en cazuelas al horno con queso y salsa de tomate.
- **Región:** Calabria y Campania

Rigatoni napoletani

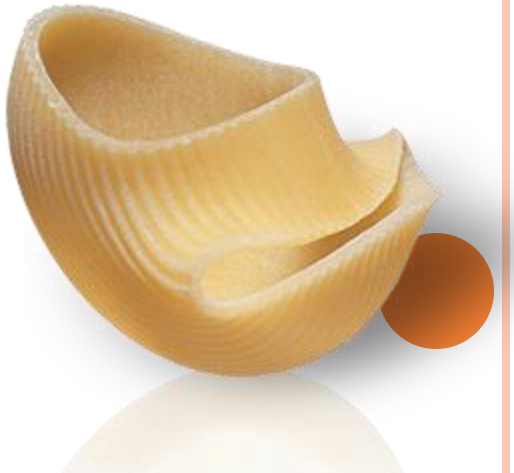
- **Características:** Con un diámetro de 20,5 mm y un promedio de 50,5 mm de longitud su espesor es de entre 1,15 y 1,25 mm.
- **Platillos:** son excelentes guisos horneados. También delicioso con Ragus carne gruesos y salsas de tomate ricos.
- **Región:** Campania

Calamarata

- **Características:** toma su nombre del anillo de calamar.
- **Platillos:** salsas de pescado hacen la combinación perfecta para este formato. En su mejor momento con un guiso de calamares o con un montón de comida de mar.

Lumaconi rigati

- **Caracteristicas:** Se toman su forma de concha de un caracol grande con las costillas. Su son aproximadamente 34 mm de espesor, 47,5 mm de largo, mientras que su espesor varía entre 1,20 y 1,40 mm.
- **Platillos:** preparan con una amplia gama de rellenos cubiertos con una fina salsa laiyer besciamelle y poner en el horno para su cocción final.
- **Region:** Campania y Liguria



- http://www.dececco.it/EN/Semolina-Pasta/Specialities/Specialities/racchette-90/?Prodotto=55