



Las recetas de Casabase

LA COCCION DE LA PASTA

PRODUCTOS ITALIANOS ARTESANALES



VENTA Y DEGUSTACION

DIET IS A CRIME

La COCCION de la PASTA

Al elegir una de nuestras pastas artesanales ha recompensado los mil cuidados y las pacientes labores del agricultor, del molinero y del mastro pastaio. Todavía la aventura no ha terminado...

Es MUY IMPORTANTE TU COLABORACION para una perfecta cocción!

Tienes que poner a hervir en una cazuela 1 litro de agua con 10 gr de sal marina por cada 100 gr de pasta. Cuando el agua hierva, echa la pasta, remuevela de vez en cuando y manten el agua siempre hirviendo. Una buona pasta se merece tu presencia atenta durante la cocción.

Cada productor indica siempre el tiempo correcto para la cocción, pero solo la experiencia te dirà cuando ha llegado el momento en el que está ¡al dente!.

Para poder obtener una compenetración mas deliciosa y fragante con tus salsas cuele la pasta, condimentala y mezclala con decisión. Sirve la pasta rapidamente....

¡ SU MAJESTAD LA PASTA NO PUEDE ESPERAR!

CASABASE. CALLE DEL DR. CASTELO 8, 28009 - MADRID

+34 689.746.604 - INFO@CASABASE.ES - WWW.CASABASE.ES - f @

