Slovník těstovin



Jaké tedy známe těstoviny?

1. PLNĚNÉ TĚSTOVINY

- **Canelloni:** závitky z nudlového těsta plněné různými náplněmi, nejčastěji masem.
- **Cappelleti:** plněné těstoviny ve tvaru malých kloboučků.
- **Ravioli:**těstovinové taštičky ve tvaru čtverečků.
- **Tortellini:** kulaté těstovinové taštičky ve tvaru prstýnku, nejčastěji se sýrovou, masovou či houbovou náplní.

2. NEPLNĚNÉ TĚSTOVINY

- **Gnocchi:** noky.
- **Farfalle:** těstoviny ve tvaru mašliček – motýlků.
- **Fettuccine:** široké nudle.
- **Fusilli:** vřetena, která se podávají k řidším omáčkám, do salátů i polévek.
- **Lasagne:** tenké pláty těstovin (asi 2,5 cm široké a 8 cm dlouhé), které se prokládají masovými i sýrovými omáčkami a zapékají se.
- **Linguine:** tenké placaté dlouhé těstoviny.
- **Makkaroni:** široké roury – duté těstoviny.

- **Pappardelle:** široké těstoviny stočené do hnízd, mohou mít hladký i zvlněný okraj, podávají se často jako přílohové těstoviny.
- **Penne:** široké kratší rourky na koncích šikmo seříznuté.
- **Radiatori:** těstoviny ve tvaru noků se žebrováním, používají se podobně jako fusilli.
- **Rigatoni:** podobné penne, tedy široké rourky, ale jsou delší a na koncích rovně seříznuté.
- **Rotelle:** těstoviny ve tvaru kola od vozu.
- **Spaghetti:** dlouhé a tenké kulaté těstoviny.
- **Spaghettini:** velmi tenké špagety.
- **Tagliatelle:** širší dlouhé nudle.

