



## Les Pâtes : temps de cuisson

**Pour les pâtes en vrac on vous donne ici les temps de cuisson :**

MACARONI BLANC BIO LAZZARETTI : Ferme **7 minutes**, Fondant **9 minutes**.

COQUILLETTES BLANCHES BIO : **8 minutes**



**Et quelques conseils de préparation valables pour toutes les pâtes  
à base de semoule de blé dur et sèches...**  
(Du moins comme l'on fait en Italie !)

- Remplir une casserole d'eau et la porter à ébullition.  
La quantité d'eau conseillée est d'environ 1 litre d'eau pour 100 gr de pâtes.
- Seulement ensuite y rajouter du sel (si on le met avant ce n'est pas grave mais l'eau mettra un peu plus de temps à bouillir).
- Verser les pâtes et remuer de temps en temps pour éviter qu'elles collent.
- Baisser un peu le feu, mais attention l'eau doit continuer à bouillir pendant toute la cuisson.
- Respecter les temps de cuisson.
- Égoutter les pâtes, les verser dans la sauce préparée à part.

**... et bon appétit !**