



מה זה בעצם ?

הפסטה הידועה והמוכרת ביותר.

מדובר באיטריות דקות, ארוכות ומעוגלות. אינן חלולות ואינן מחוספסות.

ניתן להשתמש בליווי רטבים דלילים או סמיכים.

הפסטה מיוצרת בצבעים שונים, ירוק (עם תרד), אדום (עם עגבניות), חום (מקמח מלא).

לספגטי ישנם תתי סוגים:

1. קפליני (capellini), ספגטי דקיק.

2. ספגטיני (spagettini), ספגטי דק, אך עבה במעט מהקפליני.

3. ספגטוני (spaghettoni), הספגטי העבה ביותר.