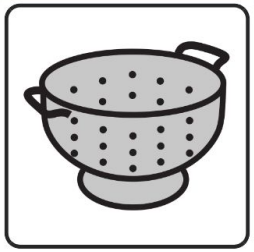


Πηγαίνω στην κουζίνα



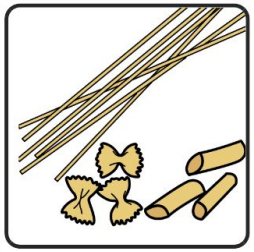
Παίρνω ένα μικρό κουτάλι για το αλάτι



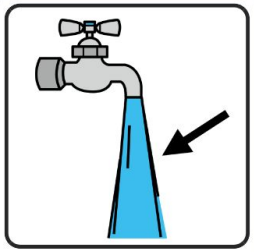
Βγάζω ένα σουρωτήρι και το τοποθετώ στον νεροχύτη μου



Επιλέγω μια μεγάλη κατσαρόλα.



Παίρνω ένα πακέτο ζυμαρικών και κοιτάζω τον χρόνο μαγειρέματος



Ρίχνω κρύο νερό στην κατσαρόλα. Αφήνω κενό περίπου ενός δαχτύλου.



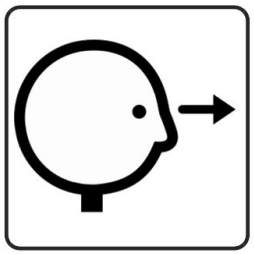
Βάζω την κατσαρόλα πάνω στην εστία μαγειρέματος.



Ανάβω την εστία και ρυθμίζω την ισχύ στην υψηλή ένταση



Περιμένω να βράσει το νερό



Παρακολουθώ το νερό. Δεν πρέπει να ξεχειλίσει.



Προσθέτω ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι και ρίχνω όλα τα ζυμαρικά.



Βάζω ένα χρονόμετρο για έξι έως δέκα λεπτά



Ανακατεύω τα ζυμαρικά πού και πού



Δοκιμάζω μια ζύμη για να δω αν έχει ψηθεί. Αν είναι πολύ σκληρή, την αφήνω να ψηθεί λίγο ακόμα



Σβήνω την εστία.



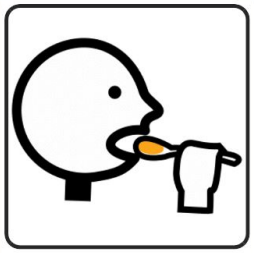
Ρίχνω τα ζυμαρικά στο σουρωτήρι



Βάζω τα ζυμαρικά, χωρίς νερό, στην κατσαρόλα.



Ρίχνω σάλτσα ντομάτας ή άλλη σάλτσα πάνω στα ζυμαρικά



Τρώω όσο είναι ζεστό

PicTalk buddy Δημιουργήθηκε με το Pictalk Buddy – pictalk.org. Εικονογράμματα: Sergio Palao, ARASAAC (Κυβέρνηση της Αραγονίας), CC BY-NC-SA, και άλλες πηγές: pictalk.org/en/licences/