

Makaronai su Marinaros padažu

Sočiam amerikietišku stiliumi ruoštam patiekalui su stambiai pjaustytomis daržovėmis, pavyzdžiui, morkomis ir svogūnais, rekomenduojama rinktis trumpus, bet stambius makaronus, turinčius faktūriškumo (*tiks rigatoni, kriauklės formos makaronai ar creste di gallo*).

Makaronai su pomidorų padažu

Švelnesniam itališku stiliumi paruoštam makaronų patiekalui patartina rinktis subtilesnius makaronus (*tiks spagečiai ar bucatini*).

Makaronai su Bolonijos padažu

Sodraus skonio padažui, kuriam ruošti naudojama mėsa, labiausiai tiks didesni ir platesni makaronai, prie kurių prisitvirtintų daugiau mėsos ir padažo (*tiks rigatoni, pappardelle ar stambūs macaroni*).

Makaronai su pesto padažu

Šio tipo padažas turi būti lengvas, ne per tirštas ir dvelkiantis žolelėmis. Rinktis patartina subtilesnius makaronus (*tiks spaghetti alla chitarra ar orecchiette*).

Makaronai su grietinėlės padažu ir stambiai pjaustytomis daržovėmis

Kuo stambesnės padažo sudedamosios dalys, tuo stambesni ir faktūriškesni turėtų būti ir makaronai (*labiausiai tiks campanelle*).

Makaronai su grietinėlės padažu ir smulkiai pjaustytomis daržovėmis

Jei padažo sudedamosios dalys pjaustomos gana smulkiai ar tai daroma smulkintuvu, makaronus derėtų rinktis subtilesnius (*tiks spagečiai ar tagliatelle*).



Rigmatoni



Kriauklės formos



Creste di gallo



Spagečiai



Bucatini



Rigmatoni



Pappardelle



Stambūs macaroni



Spaghetti alla chitarra



Orecchiette



Campanelle



Spagečiai



Tagliatelle