

Pappardelle – szeroki makaron z Toskanii i jego kulinarne sekrety

Pappardelle to tradycyjny włoski makaron pochodzący z regionu Toskanii, którego historia sięga czasów renesansu. Nazwa wywodzi się od tokańskiego słowa „pappare”, oznaczającego „jeść z przyjemnością” lub „pożerać”, co doskonale oddaje charakter tego makaronu. Pierwsze wzmianki o pappardelle pojawiły się w XIV wieku, kiedy to makaron ten serwowano podczas uroczystych uczt arystokracji. Toskańczycy od wieków łączyli go z sosami na bazie dziczyzny, szczególnie z tradycyjnym ragù z dzika (*sugo di cinghiale*), co do dziś pozostaje klasycznym połączeniem.

Historycznie pappardelle wytwarzano ręcznie, rozwałkowując ciasto na cienkie płaty, które następnie zwijano i krojono na szerokie wstążki. Ta tradycyjna metoda produkcji przetrwała do dziś w wielu włoskich domach i restauracjach, gdzie docenia się autentyczność i rzemieślniczy charakter tego makaronu.

Wyjątkowe cechy i wartości odżywcze

Pappardelle wyróżnia się przede wszystkim **wyjątkową szerokością taśm**, która wynosi od 2 do 3 cm, co czyni go jednym z najszerszych makaronów wstążkowych we włoskiej kuchni. W porównaniu z nim, tagliatelle ma szerokość około 0,7-1 cm, a fettuccine jest jeszcze węższy (około 0,5-0,6 cm). Ta znaczna szerokość pappardelle nie jest przypadkowa – pozwala na doskonałe zbieranie gęstych, mięsnych sosów.

Tradycyjne pappardelle wytwarza się z następujących składników:

- Mąka pszenna typu „00” (najdrobniej mielona)

- Świeże jajka (zazwyczaj 1 jajko na 100 g mąki)
- Szczypta soli
- Czasem odrobina oliwy z oliwek

Pod względem wartości odżywczych, 100 g suchego pappardelle zawiera:

- Około **350-370 kcal**
- **12-14 g białka**
- **70-75 g węglowodanów**
- **1-2 g tłuszczu** (więcej w wersji jajecznej)
- Witaminy z grupy B (szczególnie B1, B2, B3)
- Żelazo i magnez

Charakterystyczna dla pappardelle jest również **porowata tekstura**, która doskonale zatrzymuje [sos](#). W przeciwieństwie do innych płaskich makaronów, pappardelle ma zazwyczaj lekko faliste krawędzie, co dodatkowo zwiększa powierzchnię kontaktu z sosem. Tradycyjnie przygotowuje się go jako makaron jajeczny (*pasta all'uovo*), co nadaje mu charakterystyczny żółtawy odcień i bogatszy smak w porównaniu z makaronami bez dodatku jajek.

Przygotowanie i serwowanie pappardelle

Domowy przepis na makaron pappardelle od podstaw

Podstawowe składniki na domowe pappardelle to przede wszystkim mąka pszenna typu 00 (400 g), jajka (4 sztuki), szczypta soli oraz odrobina oliwy z oliwek. Proporcje te zapewniają idealne ciasto o elastycznej konsystencji, charakterystycznej dla włoskiego makaronu premium. Opcjonalnie można dodać szczyptę kurkumy dla uzyskania złocistego koloru.

Proces wyrabiania rozpoczyna się od usypania mąki w kształt

wulkanu na czystej powierzchni. W środku należy umieścić jajka, sól i oliwę. *Mieszanie składników powinno odbywać się od środka na zewnątrz*, stopniowo włączając mąkę do masy jajecznej. Po uzyskaniu jednolitej konsystencji, ciasto wymaga intensywnego wyrabiania przez minimum 10 minut, aż stanie się elastyczne i gładkie.

Po wyrabianiu ciasto powinno odpocząć przez 30 minut, owinięte w folię spożywczą. Następnie należy je podzielić na mniejsze porcje i rozwałkować na cienkie płaty (około 1-1,5 mm grubości). Tradycyjnie używa się do tego maszyny do makaronu, choć można też użyć wałka. Charakterystyczne dla pappardelle jest krojenie na szerokie wstążki o szerokości 2-3 cm.

Świeżo przygotowane pappardelle można od razu ugotować lub wysuszyć. Suszenie najlepiej przeprowadzić na specjalnych stojakach lub zwykłych wieszakach na ubrania, w przewiewnym miejscu przez 12-24 godziny. Przechowywać w szczelnym pojemniku do 2 tygodni.

Gotowanie i podawanie pappardelle z idealnymi sosami

Prawidłowe gotowanie pappardelle wymaga dużej ilości osolonej wody (10 g soli na litr). Świeży makaron gotuje się zaledwie 2-3 minuty, a suszony 7-8 minut. **Kluczem do perfekcyjnego pappardelle jest konsystencja al dente** – makaron powinien stawiać delikatny opór podczas gryzienia. Warto zachować kilka łyżek wody z gotowania do rozrzedzenia sosu.

Klasyczne sosy do pappardelle to przede wszystkim:

- **Ragù z dziczyzny** – tradycyjny tokański sos z mielonego dzika lub jelenia, długo duszony z winem, pomidorami i ziołami
- **Sos grzybowy** – kremowa kompozycja z borowików, podgrzybków i kurek z dodatkiem śmietanki i białego wina
- **Sos z sezonowych warzyw** – wiosną ze szparagami i

groszkiem, latem z cukinią i pomidorami, jesienią z dynią i szalwią

W polskiej kuchni pappardelle zyskuje nowe interpretacje z dodatkiem lokalnych składników, jak:

- Sos z podgrzybków z dodatkiem wędzonego oscypka
- Kompozycja z kaczką konfitowaną i sosem z wiśni
- Wersja z wędzonym pstrągiem i koperkiem

Przy serwowaniu warto pamiętać o kilku zasadach: pappardelle najlepiej podawać na podgrzanych talerzach, sos powinien być wymieszany z makaronem bezpośrednio przed podaniem, a całość można udekorować świeżymi ziołami, tartym serem (najlepiej Parmigiano Reggiano lub Pecorino) oraz kilkoma kroplami oliwy extra virgin.