

SCUOLA DI CUCINA | conoscere

Le tecniche di taglio delle verdure

PER POTER MEGLIO CUCINARE O SEMPLICEMENTE PER L'ESTETICA, PRIMA DI ESSERE UTILIZZATE LE VERDURE VANNO RIDOTTE DI DIMENSIONI.

Come procedere:

- ✓ ORGANIZZARE IL POSTO DI LAVORO
- ✓ UTILIZZARE SEMPRE IL COLTELLO ADEGUATO
- ✓ IMPUGNARE SALDAMENTE IL COLTELLO
- ✓ MANTENERE UNA POSIZIONE CORRETTA DELLA MANO

Il posto di lavoro

1 Bisogna assicurarsi che il tagliere sia ben saldo sul piano di lavoro, per questo sarà sufficiente sistemare tra il piano di lavoro e il tagliere un telo umido, anche semplicemente di carta come un tovagliolo o un foglio di carta assorbente da cucina.

- Tenete a portata di mano la verdura già lavata da tagliare.

2 Impugnate adeguatamente il coltello con la mano tenendo saldamente l'impugnatura che dovrà essere ben asciutta.

Il tipo di coltello più indicato

- **SPELUCCHINO O COLTELLINO:** per pelare, torrire o praticare dei piccoli tagli
- **TRINCIANTE LEGGERO:** indicato per tagliare e tritare ortaggi, ma anche salumi o formaggi

Scegliere bene

SPELUCCHINO Per tagliare e sbucciare verdura (ma anche frutta), spelucchini, di varie misure, della linea Presto Tone di Tescoma .		SBUCCIARE E TAGLIARE Coltellino a lama flessibile, ideale per ortaggi "morbidi", e coltello Santoku, per affettare varie tipologie di verdura, di Victorinox (distr. da Künzi).		TANTI USI Sbucciatore, con lama seghettata, o coltello per verdura (ma non solo) di Kaimano , tutti con lama in acciaio inox.	
---	--	--	--	--	--

24

I tagli di base



RONDELLE O FETTE

BASTONCINI

DADOLATA

Contorno

calorie	310
g	0,50
a porz.	



INOLTRE LE VERDURE POSSONO ESSERE

TRITATE, utilizzando sempre un coltello trincante con un'azione continua sulle verdure fino a ridurle molto fini

TORNITE, utilizzando un coltellino o uno scavino che serve per dare forme più morbide o più regolari, come ad esempio per rendere omogenee delle patate

TEGLIA
DI PATATE

Facile Prep. 15 min.

Cott. 20 min.

Ingredienti per 4

•patate Selenella rosse di montagna
600 g • patate viola 200 g •burro
50 g •erbe aromatiche (timo,
rosmarino) •Parmigiano Reggiano
40 g •sale fino

•Lavate le patate sfregandole sotto l'acqua corrente. •Trasferitele in una pentola per la cottura a vapore e fatele cuocere 10 minuti. •Scolatele e sbucciatele aiutandovi con una forchetta per evitare di scottarvi.

Infilate la patata con la forchetta e con l'altra mano asportate la buccia.

•Tagliatele quindi a fette medie omogenee. •Imburrate uno stampo che possa andare in tavola. •Adagiate le fette di patate a spirale sovrapponevole leggermente e alternando qua e là le fette di patate viola.

★Cospargete la superficie con il Parmigiano grattugiato e le erbe aromatiche, pulite e sminuzzate, salate. •Suddividete il burro rimasto a tocchetti. •Informate a 180° circa 15/20 minuti; devono gratinare. •Sfornate e servite con piatti di carne arrosto.



25