

Segreti in cucina

- **Passare le banane sotto l'acqua** corrente prima di sbuciarle eviterà che anneriscano se le userete in una macedonia.
- **Eliminare tutto il formaggio** dai denti della vostra grattugia, mettetela in freezer per mezz'ora, poi sciacquate sotto l'acqua calda.
- **Ottenere una frittura leggera**, poco prima di toglierla dal fuoco immergila per un secondo in una pentola di acqua bollente (preventivamente preparata) per eliminare il grasso in eccesso, pur mantenendo il fritto croccante.
- **Non aprire una scatola di pelati** ogni volta che ve ne occorre uno solo, è una buona abitudine conservare dei pomodori perini nel congelatore. Quando vi serviranno, sarà sufficiente passarli sotto l'acqua tiepida, perché la pelle si toglierà immediatamente.
- **Non lacrimare quando si taglia la cipolla**, tenete tra i denti un boccone di pane.
- **Preparare torte squisite** un trucco è quello di aggiungere il lievito agli albumi anziché al latte: gli albumi così monteranno meglio e la torta sarà molto più soffice.
- **Pulire più in fretta il pesce fresco**, mettetelo in freezer per un'ora.
- **Conservare gli acini d'uva** bianca o nera nel congelatore. Se li congelate dopo averli passati nell'albume montato e nello zucchero, potrete utilizzarli tutto l'anno per decorare torte e crostate.
- **Ottenere delle patate al forno croccantissime**, un trucco è quello di passarle nella farina prima di cuocerle.
- **Semi di zucca**: una volta lavati e tostati in forno (20 minuti a 150°) sono un ottimo spuntino.
- **Brodo o arrosto troppo salati**, un rimedio sempre valido è quello di aggiungere una patata cruda.
- **Se scongelate il pesce nel latte**, resterà più saporito.
- **Montare la panna e gli albumi** ricordate che è fondamentale che anche il contenitore sia freddo. Se non l'avete posto in frigorifero prima di utilizzarlo, immergetelo nel ghiaccio mentre montate gli albumi.