

## NONNA ADA IN Cucina :consigli spiccioli per principianti

Inviato da Marista Urru  
martedì 09 ottobre 2007

### Conservare la frutta e le verdure

mele - su un vassoio o comunque su un ripiano leggermente distanziate le une dalle altre

meloni - in frigo ricordate di avvolgerli in domopak, per evitare che il profumo impregni i cibi

banane - in frigo per evitare maturino troppo, la buccia scurisce, la polpa resra intatta

pomodori - non in frigo. Se volete lasciarli a maturare metteteli lontano dalla luce, magari in un cassetto e ben distanziati

avocados - per farli maturare metteteli in un barattoli di farina

funghi - se dovete tenerli in frigo, una soluzione è quella di coprirli con tovaglioli leggermente umidi.

patate - mettetele ben aereate e distanziate, non alla luce e per limitare il germogliare unite qualche mela

patate 2 - ne avete sbucciate troppe? mettetele in frigo ben coperte con acqua

cipolline fresche, sedano, crescione , si conservano in frigo sistemate in un recipiente con acqua, come fiori