

NONNA ADA IN CUCINA: rapidi suggerimenti per verdure

Inviato da Marista Urru
martedì 09 ottobre 2007

Cavolo : - per lessarlo nel modo più inodoro possibile, aggiungere un pizzico di bicarbonato nell'acqua, mantiene anche un bel colore verde.

Cavolfiore: lessandolo ingiallisce, se vi da fastidio aggiungete un 30ml di latte nell'acqua di cottura.

Legumi : bicarbonato nell'acqua di cottura (un pizzico), vengono meno duri

Funghi : vanno cotti a fuoco vivo e non a lungo altrimenti induriscono e perdono parte del sapore

Patate : se le patate arrosto vi vengono troppo asciutte ed inseccolite, niente paura , lessatele per 15 minuti prima, poi tagliatele a tocchetti ed infornatele.

peperoni : al forno e ripieni possono creparsi, vengono poco compatti, ci si aiuta passando con un pennello la superficie del peperone con olio di oliva, oltretutto conservano il loro colore