



Trucchi, segreti, consigli e astuzie per migliorare la vita in cucina, soprattutto per chi ha ancora poca esperienza con le CIPOLLE!

Metti in pratica questi semplici suggerimenti provare per credere! Vecchi rimedi per non piangere tagliandole, per non aver difficoltà a digerire le cipolle, per togliere il fastidioso odore dalle mani.

NIENTE LACRIME!

Pelare ed affettare la cipolla senza piangere? Di seguito tanti modi e consigli, alcuni sono delle nostre nonne, provateli e fateci sapere qual è il migliore!

1 Bagnare la lama del coltello Bagna spesso la lama del coltello sotto un getto di acqua corrente mentre si affetta la cipolla. Le nonne suggerivano anche di "guardare" l'acqua corrente mentre si spela e si affetta la cipolla.

2 Immergere la cipolla in acqua bollente Prima di tagliare la cipolla immergila per qualche istante nell'acqua bollente, e poi in quella fredda, oppure sbucciala tenendola sotto il rubinetto.

3 In freezer Prova a tenere 10 minuti in freezer la cipolla prima di affettarla.

4 Pane in bocca! Metti in bocca una fetta di pane mezzo dentro mezzo fuori dalle labbra e affetta la tua cipolla.

5 Acqua e aceto Dividila in quattro e mettila in acqua fredda con aceto dieci minuti.

CIPOLLA CRUDA FACILE DA DIGERIRE

Prima di aggiungerle all'insalata tamponatela di sale fino, immergetele per circa tre minuti nell'acqua, risciacquate e asciugatela.

PER DIGERIRE LA CIPOLLA

Per evitare invece i bruciori di stomaco e la cattiva digestione, prima appassisci le cipolle con pochissima acqua e vino bianco o acqua e un pizzico di dado, procedi col soffritto nell'olio.

ALITO CATTIVO CON LA CIPOLLA

Soprattutto se consumate crude, le cipolle, lasciano uno sgradevole alito cattivo: per rimediare si può tenere in bocca e masticare uno o due chiodi di garofano.

L'ODORE DELLA CIPOLLA SULLE MANI

Per eliminare l'odore dalle mani lavale con sapone di marsiglia a cui avrai aggiunto un cucchiaino di caffè in polvere. Lo stesso si può fare per eliminare anche l'odore dell'aglio dalle mani.

LE STOVIGLIE SANNO DI CIPOLLA

Per eliminare in maniera radicale l'odore della cipolla dalle stoviglie o taglieri strofina l'oggetto con una carota.

I GERMOGLI SONO COMMESTIBILI?

Quante volte ti sarà capitato di avere cipolle che restando lì un po' hanno germogliato. Non buttate via i germogli! Sono molto saporiti. Si possono usare al posto dell'erba cipollina e per decorare la preparazione. Questa informazione è controversa, in quanto alcuni ritengono che i germogli siano tossici, mentre per esempio all'estero vengono consumati tranquillamente.

LA CIPOLLA INIZIATA

Una volta iniziata, una cipolla non deve essere conservata per più di un giorno, altrimenti sviluppa delle tossine pericolose per l'organismo. Per conservarla qualche ora in frigorifero, mettila dalla parte tagliata in una tazza con un po' di acqua.

CIPOLLA PIÙ DELICATA

Per rendere meno pungente il sapore delle cipolle, tagliatele a rondelle e immergetele in acqua fredda con pochissimo zucchero. Prima di usarle per cucinare strizzatele molto bene.

Tratto da: <http://www.alimentipedia.it/trucchi-consigli-sulle-cipolle.html>

Copyright © Alimentipedia.it