

Come sbucciare le cipolle velocemente senza piangere

TEMPO: 5 MINUTI | DIFFICOLTA': FACILISSIMO | FONTE: FACILE.BIZ



Foto e schema operativo per peeling onion kitchen (Fonte: FACILE.BIZ)

C COSA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Sbucciare e affettare le cipolle è un'operazione quotidiana che spesso si trasforma in una valle di lacrime a causa del gas irritante rilasciato dagli ortaggi. Con pochi e semplici accorgimenti e la tecnica di taglio corretta, puoi dire addio al bruciore agli occhi e velocizzare la tua preparazione in cucina.

M MATERIALI & ATTREZZI OCCORRENTI

- Cipolle fresche
- Coltello da chef ben affilato
- Tagliere stabile
- Ciotola con acqua fredda e ghiaccio (opzionale)

P PROCEDIMENTO PASSO DOPO PASSO

Passo 1: Raffreddare la cipolla

Metti la cipolla in freezer per 10-15 minuti oppure immergila in acqua fredda con ghiaccio prima di tagliarla per rallentare la reazione chimica che rilascia i gas irritanti.

Passo 2: Utilizzare un coltello affilatissimo

Usa una lama estremamente affilata in modo da fendere pulitamente le cellule della cipolla senza schiacciarle, riducendo al minimo la fuoriuscita dei succhi volatili.

Passo 3: Rimuovere la calotta e la buccia

Taglia la parte superiore della cipolla opposta alla radice, fai una leggera incisione verticale sulla superficie ed elimina lo strato esterno secco con le dita.

Passo 4: Mantenere la radice intatta fino alla fine

Procedi ad affettare o tritare la cipolla lasciando la radice intatta come perno; la radice contiene la maggior concentrazione di composti solforati e va eliminata solo alla fine.

T TRUCCHI DEL PRO: IL CONSIGLIO SALVA-TEMPO

Bagna la lama del coltello sotto l'acqua corrente fredda prima di iniziare a tagliare o tieni un cubetto di ghiaccio sul tagliere: l'acqua e il freddo intrappolano le molecole di gas irritante prima che raggiungano gli occhi.

E ERRORI COMUNI DA EVITARE

- Usare coltelli spuntati o con lama seghettata che schiacciano la cipolla e vaporizzano i succhi nell'aria.
- Tagliare via subito la radice liberando nell'aria la maggior parte delle sostanze lacrimogene.
- Strofinarsi gli occhi con le mani ancora sporche di succo di cipolla.