

PULIRE E SBUCCIARE UNA PERA

La **pera** è un frutto sempre presente sulle nostre tavole e disponibile tutto l'anno. È possibile gustare la pera cruda, al naturale, in abbinamento a formaggi saporiti e piccanti, ma è ottima anche da cuocere o per preparare deliziosi dessert.

Vediamo come sbucciare e tagliare la pera:

1) Per prima cosa eliminate l'estremità posta sulla base della pera aiutandovi con un coltellino o un pelapatate: inserite sul fondo della pera, la punta del pelapatate, e fatelo ruotare tutto intorno, quindi eliminatelo.



2) Partendo dalla base, sbucciate la pera con un coltellino, eliminando la pelle tutta intorno alla polpa fino ad arrivare al picciolo.



3) Una volta sbucciata completamente la pera, se non dovete mangiarla immediatamente, immergetela per qualche secondo in una ciotola con dell'acqua e limone (acidulata) per evitare che diventi subito nera.



centrale e, se volete, il picciolo.

Una volta completata questa operazione ecco come si presenterà la vostra pera; a questo punto potete decidere di utilizzare le due metà intere, cuocendole al forno.



5) Oppure potete decidere di tagliare la pera in base all'uso che ne dovete fare: appoggiate la parte piatta della pera su un piano d'appoggio e tagliate delle fettine dello spessore desiderato.



6) Se invece volete ottenere dei pezzetti più piccoli, magari da aggiungere a una macedonia, tagliate la mezza pera a metà per il senso della lunghezza.



7) Quando avrete tagliato la mezza pera in due parti uguali nel senso della lunghezza, tenetele ferme con una mano e affettatele, ottenendo così dei piccoli triangolini.



8) Se dovete realizzare delle preparazioni particolari o volete presentare le vostre pere intere, ma senza torsolo centrale, potete eliminarlo con l'aiuto di un cava torsolo.

9) Tenete ferma la pera con una mano: con l'altra mano inserite il cava torsolo sopra la pera, dalla parte del picciolo e spingendo verso il basso, fatelo uscire dalla parte opposta.



10) Estraete il torsolo, quindi sbucciate, o utilizzate la pera con la buccia, a seconda della preparazione che dovete realizzare.