

## ATTREZZI CHE NON DEVONO MAI MANCARE IN CUCINA

E' del tutto inutile

possedere intere batterie di pentole e padelle di ogni forma e grandezza, per poi utilizzare in pratica sempre le stesse; ovviamente, le loro dimensioni possono variare sensibilmente a seconda se si e' "single" o se si fa parte di un nucleo familiare

numeroso, anche se un single deve sempre comunque

considerare l'eventualita' di dover cucinare per piu' di una persona (e quindi dovra' attrezzarsi di conseguenza ...).

Orientativamente, gli **utensili base indispensabili in cucina sono:**

Una **pentola** media ed una grande dai bordi alti (per bollire e cuocere paste, minestre e zuppe) con relativi coperchi

Un **tegame** piccolo, uno medio ed uno grande con uno o due manici (per cuocere sughi, condimenti, carne e verdure) con relativi coperchi

Due **padelle** antiaderenti di diversa grandezza (per fare frittate, saltare e friggere) con relativi coperchi

- una **bistecchiera** in ghisa (per cuocere carne e pesce e grigliare le verdure)

- un **colabrodo**, uno **scolapasta**

- due **teglie rettangolari** di diversa grandezza (per le preparazioni da cuocere in forno)

- una **teglia tonda** antiaderente dai bordi alti (per le torte)

- un set di **coltelli** affilati di diverse dimensioni (compreso quello a lama seghettata per tagliare il pane)

- un **mestolo**, una **schiumarola**, **mestolini di legno** ed una **pinza**

- una **caffettiera** da due ed una da sei dosi- un **tagliere** (per tritare ed affettare)

- una **grattugia**

- uno **schiacciatate** (per ridurre a purea patate o frutta cotta)

- un **pelapatate** (utile per pelare anche altre verdure come ad esempio le carote)

- una **forbice da cucina** grande ed una piccola

- un **apribottiglie**, un **apriscatole**,

- un **batticarne** (per appiattire ed allargare scaloppine e bistecche)

- una **mandolina** (per tagliare le verdure a bastoncino o a fiammifero o a fettine sottilissime)



- una **caraffa graduata** (per dosare i liquidi e con l'indicazione dei pesi per altri ingredienti, anche solidi)
- una **bilancia** da cucina (meglio se elettronica perche' piu' precisa)

### N.B.:

Se il tempo a disposizione e' poco, una valida alleata in cucina e' anche la **pentola a pressione**: il vapore, che viene spinto dentro il cibo, riduce notevolmente la durata di cottura di una grande varieta' di cibi (dalla polenta al risotto, dal minestrone alle patate lesse...): l'importante, e' prestare attenzione ai minuti di cottura e al quantitativo d'acqua da aggiungere.

Vi sono poi altri **utensili** che **non** sono necessariamente **indispensabili** ma che sicuramente rappresentano dei validi alleati in cucina, e sono:

lo **spremiagrumi**, il **frullatore ad immersione**, lo **sbattitore**



(utilissimo, ad esempio, per montare la panna e gli albumi, mescolare ed impastare)

Ma se si e' dei veri e propri appassionati, allora non si puo' fare decisamente a meno anche di altri utensili come lo **snocciola olive**, il **leva torsoli**, lo **scavino**, il **matterello**, la **macchina per la pasta**, le **formine per dolci**, eccetera eccetera eccetera ...!!!