

SBUCCIARE E TAGLIARE UNA MELA

La **mela** è di sicuro uno dei frutti più conosciuti e consumati: buona sia al naturale che cotta, è usata per preparare dolci, da abbinare a piatti di carne o unita alle insalate.

Vediamo allora come pulire e tagliare una mela:

1) Iniziate tagliando il picciolo. Inserite un pelapatate o un coltellino a punta dalla lama affilato nella parte superiore della mela, fatelo ruotare tutto intorno al picciolo, quindi estraetelo.



2) Con l'aiuto di un coltello, o di un pelapatate, pelate la mela tagliando la buccia a spirale partendo dalla sommità.



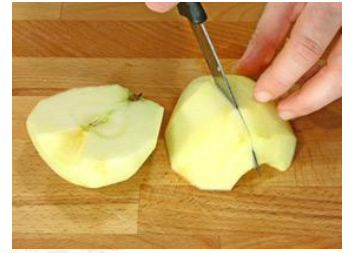
3) Se dopo averla sbucciata, non consumerete immediatamente la mela, tuffatela per due secondi in una ciotola con acqua acidulata (con succo di limone) per evitare che

annerisca. Immergetela ed estraetela velocemente; non lasciatela in ammollo, come ad esempio fareste per i carciofi, poichè la mela perderebbe la sua dolcezza per acquistare un sapore simile al cetriolo.



4) Tagliate, la mela a metà in senso verticale.

5) Tagliate ogni metà ancora in due parti uguali, in modo da ottenere 4 spicchi.



6) Con l'aiuto di un coltello dalla lama liscia, eliminate da ogni spicchio la porzione di torsolo centrale.

7) A questo punto potete tagliare ogni spicchio di mela a fettine, più o meno spesse, per il senso della larghezza.



8) Il taglio può essere effettuato anche nel senso della lunghezza, scegliendo lo spessore desiderato in base alla preparazione che andrete a realizzare.

9) Se volete eliminare il torsolo dalla mela prima di sbuciarla, in modo da poterla successivamente tagliare



in fette tonde, utilizzate un utensile apposito chiamato "cava torsolo". Tenete ferma la mela con una mano: con l'altra mano inserite il cava torsolo nella cavità del picciolo e,

spingendo verso il basso, fatelo uscire dalla parte opposta della mela.

10) Sfilate il cava torsolo con il torsolo della mela all'interno. Ora, in base alla preparazione che dovrete realizzare, potete scegliere se sbucciare la mela come descritto sopra, e tagliarla ricavando delle fette o degli spicchi più o meno spessi.

