

SBUCCIARE E TAGLIARE IL KIWI

Il kiwi è un frutto antico, originario della Cina, ma ha conosciuto la sua fortuna in tempi abbastanza recenti in paesi come la Nuova Zelanda e l'Italia che ne è la maggiore produttrice al mondo.

Per sbucciare il kiwi senza rischiare di rovinare la delicata polpa, la cosa migliore è servirsi di un cucchiaio da tavola.

Ecco come fare:



1. Tagliate un' estremità del kiwi con un coltellino affilato.



2. Girate il kiwi e tagliate anche l'estremità opposta.



3. Inserite un cucchiaio da tavola sotto la buccia del kiwi.



4. Praticate con il cucchiaio un movimento rotatorio attorno al kiwi tra polpa e buccia, facendo attenzione a non intaccare la polpa.



5. Attuate lo stesso procedimento inserendo il cucchiaio nell'estremità opposta del kiwi.



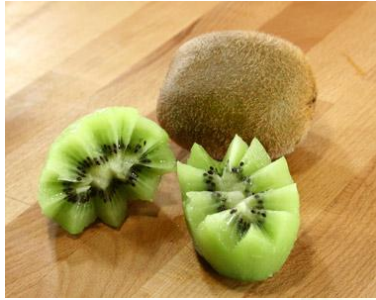
6. A questo punto, estraete il frutto dalla buccia.



7. Ecco il vostro kiwi completamente sbucciato

SBUCCIARE E TAGLIARE IL KIWÌ

Il kiwi è un frutto dolce e succoso: buono mangiato da solo, ottimo se unito a una macedonia e perché no ...bello per guarnire piatti con un taglio decorativo.



1) Tenete il kiwi fermo con una mano e, utilizzando un coltellino affilato, affettatelo a rondelle.



2) Se volete ottenere dei pezzetti più piccoli, per esempio da aggiungere a una macedonia di frutta, procedete in questo modo: tagliate il kiwi a metà longitudinalmente.



3) Tagliate ancora le due metà in modo da ottenere 4 spicchi di kiwi.



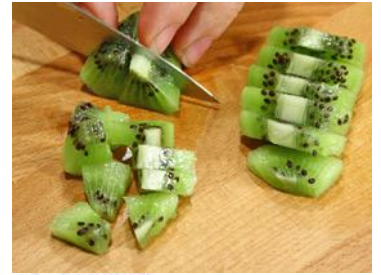
4) Se troppo legnoso, eliminate da ogni spicchio il cuore del kiwi con un coltellino.



5) Tagliate ogni spicchio a fettine ottenendo dei triangolini.



6) Se volete ottenere dei pezzi ancora più piccoli, tagliate il kiwi in 8 spicchi invece che in 4, poi procedete ad affettare due spicchi alla volta perpendicolarmente: ricaverete dei triangolini ancora più minuti.



7) Volete ottenere un simpatico taglio decorativo con il kiwi? Ecco come fare: seguendo un'immaginaria linea longitudinale posta nell'esatta metà del



kiwi, praticate dei tagli incrociati (come da fotografia) inserendo fino al centro della polpa del frutto (non oltre!) la lama liscia di un affilato coltellino a punta.

8) Quando avrete terminato di intaccare il kiwi, lungo tutta la linea longitudinale, separate delicatamente le due metà del frutto



... Et voilà il vostro taglio decorativo è pronto!

