

COME TAGLIARE LE VERDURE

Ci sono tanti modi per tagliare le verdure, in questa Scuola di Cucina vi mostriamo le principali, le più comuni che vengono utilizzate in cucina.

Anche se non avete un'ottima manualità, riuscirete a realizzare facilmente una perfetto taglio à la julienne, oppure una raffinato chiffonade, basterà disporre di un coltello ben affilato con il tallone della lama sporgente, così potrete essere più comodi e sicuri.

Preparazione:



IL TAGLIO A RONDELLE Il taglio a rondelle viene solitamente utilizzato per tagliare la verdura che ha una forma stretta e allungata (come ad esempio le zucchine o i cetrioli) ed è ideale per la cottura in padella poiché lo spessore limitato delle fette permette una cottura più veloce e uniforme. Vediamo come fare: Lavate e asciugate, ad esempio, una zucchina e sistematele su un tagliere e eliminate le estremità (1), quindi procedete tagliandola a rondelle più o meno sottili a seconda della ricetta che dovete preparare (2): più spesse se dovete farle saltare in padella (3), più sottili se le utilizzate per preparare una frittata.



IL TAGLIO A FETTE SOTTILI Questo taglio viene solitamente utilizzato per le preparazioni alla griglia e si realizza tagliando la verdura nel senso della fibra per evitare che le fette si sfaldino durante la cottura. Vediamo come fare: Lavate e asciugate, ad esempio, una zucchina o una melanzana sistematele su un tagliere e eliminate le estremità (1), quindi con un coltello ben affilato tagliatelo a fette per il senso della lunghezza (2-3), ottenendo delle lunghe fette sottili.



IL TAGLIO A BASTONCINO Tagliare le verdure a bastoncino è particolarmente indicato per le cotture nel wok. Per realizzare questo taglio si parte da quello a fette sottili. Vediamo come fare: Lavate e mondate una carota, quindi posizionatela su un tagliere e dividetela a metà (1), tagliate ogni metà in fette sottili per il senso della lunghezza (2), quindi tagliate ogni fetta realizzata in bastoncini larghi circa 5 mm (3).



IL TAGLIO BRUNOISE Il taglio brunoise consiste nel ricavare dei piccoli cubetti di verdura, di circa 2 mm per lato, partendo dal taglio a bastoncino o a julienne ed è ideale per preparare fondi di cottura o da utilizzare come decorazione per i piatti. Vediamo come fare: Partendo dal taglio a fette (1) ricavate dei bastoncini (2) e poi riducete i bastoncini in cubetti molto piccoli di circa 2 mm per lato (3).



IL TAGLIO MIREPOIX Con il taglio mirepoix si indica il taglio a cubetti di sedano, cipolla e carota, mix solitamente utilizzato per la realizzazione dei soffritti. Questo taglio prende il nome dal suo creatore il Duc de Lévis-Mirepoix. Vediamo come fare: Per preparare il taglio mirepoix procedete tagliando a dadini sedano, carote e cipolle, ottenendo il classico misto del soffritto (1-2-3).

COME TAGLIARE LE VERDURE



IL TAGLIO A CONCASSE Il taglio a concasser, o concassea, è un tipo di taglio che viene usato per tagliare le verdure sbollentate, in particolare il pomodoro. Vediamo come fare. Prendete i pomodori e praticate un'incisione a croce sul fondo di ciascuno di essi (1), quindi tuffateli in acqua bollente lasciandoli cuocere per qualche secondo (2), scolateli e poneteli subito in abbondante acqua fredda per farli raffreddare più rapidamente. Quindi togliete la buccia aiutandovi con un coltellino, grazie al taglio praticato in precedenza sarà molto più semplice spellarli (3).



Tagliate a metà i pomodori e poi in quarti quindi eliminate tutti i semi (4). Tagliate ogni pomodoro a striscioline di circa mezzo cm per lato (5). A questo punto potrete realizzare dei cubetti (6) che vi saranno utili per preparare sughetti, bruschette o decorazioni.



IL TAGLIO A JULIENNE Il taglio a julienne consiste nel realizzare delle fette sottili circa mezzo mm, da cui ricavare delle striscioline dello stesso spessore. Questo taglio viene solitamente utilizzato per impreziosire preparazioni come le insalate miste. Vediamo come fare. Lavate e asciugate una zucca, ad esempio, e sistematala su un tagliere. Eliminate le estremità, quindi praticate il taglio a fettine sottili (2) e poi riducete ogni fettina in filetti molto sottili a sezione quadrata (3). Per velocizzare le operazioni potete sovrapporre le fettine ottenute e procedere normalmente con il taglio.



IL TAGLIO A CHIFFONADE Il taglio a chiffonade permette di tagliare le verdure in foglia in perfette striscioline e anche questo taglio serve per rendere perfette anche delle semplici insalate. Vediamo come fare. Il taglio a chiffonade può essere utilizzato per le verdure a foglia larga, come coste o insalata ed è perfetto anche per il porro. Nel caso di quest'ultimo ortaggio, eliminate le estremità e incidete il fusto per ottenere le foglie (1), ripiegate in tre parti la foglia ottenuta (2) e ricavate delle striscioline sottili che saranno perfette per decorare insalate, torte salate e zuppe!

