

PULIRE E TAGLIARE LA CAROTA

La **carota** è uno degli ingredienti più usati in cucina: può essere consumata sia cotta che cruda in insalata, da sola o unita ad altri ingredienti come nel battuto.



Vediamo insieme come si pulisce e come si taglia questo prezioso ortaggio:

1) Eliminate le estremità della carota con un coltellino.



Con l'aiuto di un pela-patate sbucciate la carota.

2) A questo punto la carota è pronta per essere tagliata nel modo desiderato.



Se volete tagliare la carota a rondelle appoggiatela sul tagliere e tagliatela dello spessore desiderato.

Se invece volete ottenere delle carote tagliate a piccoli triangolini irregolari procedete in questo modo:



tagliate la carota a metà in senso longitudinale. Quindi tagliate ogni metà, nel senso della lunghezza, in tre lunghi bastoncini. Mettete i bastoncini uno vicino all'altro: teneteli fermi con una mano e con un coltello affettateli perpendicolarmente in modo da ottenere dei piccoli triangoli.

4) Un altro modo in cui è possibile tagliare la carota è il taglio alla julienne.

Per ottenere questo taglio procedete in questo modo:



tagliate la carota a fette abbastanza sottili. Potete effettuare questa operazione sia a mano con un coltello (come in questo caso) oppure aiutandovi con una mandolina. Dividete le fette ottenute a metà.

Sovrapponete 2 o 3 fette di carota, tenetele ferme con le dita di una mano, quindi tagliate le fette a strisciole dello spessore desiderato.

5) Se volete ottenere un trito fine di carota, una volta tagliata alla julienne, mettete le strisciole una vicino all'altra e, con un coltello, affettate in modo da ottenere dei piccolissimi triangolini.



6) Se invece desiderate ottenere delle carote tagliate a mezza luna, tagliate la carota a metà longitudinalmente.



Appoggiate la carota con i lati tagliati sul tagliere e quindi affettatela perpendicolarmente nello spessore desiderato.