

SBUCCIARE E TAGLIARE GLI AGRUMI

La tecnica qui illustrata è utilizzata per sbucciare e tagliare, con un coltellino affilato, tutti gli agrumi, senza lasciare filamenti bianchi attaccati alla polpa che risulterebbero amari. Dopo, aver sbucciato l'agrume, a seconda della necessità, si potrà procedere ad affettarlo o tagliarlo a spicchi.

1) Eliminate dall'agrume le due estremità tagliandole via con un coltello affilato.

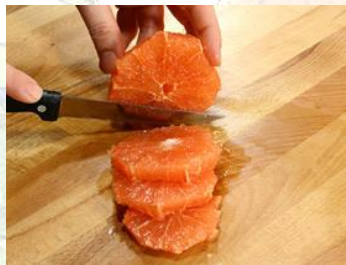


2) Sempre con l'aiuto di un coltellino affilato, tagliate via la buccia dell'arancia seguendo la sua sagoma, cercando di non lasciare nessun residuo bianco sulla polpa e di scartarne, allo stesso



tempo, il meno possibile.

3) Quando l'agrume sarà completamente sbucciato, tagliatelo a fettine dello spessore desiderato.



4) Un altro modo di tagliare gli agrumi può essere quello di ridurli a spicchi; prendete l'agrume intero sbucciato, ponete al di sotto di esso un piatto fondo o una ciotola che



raccolga il succo e la polpa, quindi con un coltellino affilato, incidete gli spicchi lungo la parte interna della membrana che li separa.

5) Ricavate gli spicchi di polpa tagliando entrambi i lati interni delle membrane: la ciotola al di sotto raccoglierà la polpa che estrarrete e il succo che sgocciolerà dall'agrume.



6) Una volta che avrete estratto tutti gli spicchi, lasciandoli cadere nella ciotola, vi ritroverete in mano le membrane che avvolgevano gli spicchi dell'agrume.



7) Schiacciate con la mano le membrane dell'agrume per estrarre tutto il succo rimasto.

