

## TRITARE IL PREZZEMOLO

Se possedete un mazzetto di **prezzemolo** di altezza regolare, staccate i gambi tagliandoli di netto: non buttateli, potrete adoperarli per aromatizzare il brodo.



Riunite le foglie di prezzemolo in un unico mucchietto per poterne tagliare assieme un certo quantitativo; raggruppatele sotto il palmo della mano e cominciate a tritarle grossolanamente.



Poggiando le dita sul coltello come in fotografia, prendete a tritare molto più finemente il prezzemolo, fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Se non avete dimistichezza con il metodo di taglio sopra descritto, per tritare finemente il prezzemolo potete avvalervi di una mezzaluna, attrezzo sicuramente più semplice da utilizzare.



Ed ecco il risultato finale: i gambi del prezzemolo potranno essere surgelati e utilizzati per insaporire brodi o per formare il cosiddetto bouquet garni, un mazzetto di erbe aromatiche adoperato per insaporire brodi, minestre o stufati.