

PULIZIA E TAGLIO DELLA ZUCCHINA

La **zucchina** è un ortaggio molto versatile che è possibile gustare crudo nelle insalate o come antipasto, oppure cotto per una miriade di pietanze, sia da solo che unito ad altri ortaggi in preparazioni come contorni, minestre o piatti a base di pasta o riso.

Vediamo come pulire e tagliare la zucchina:

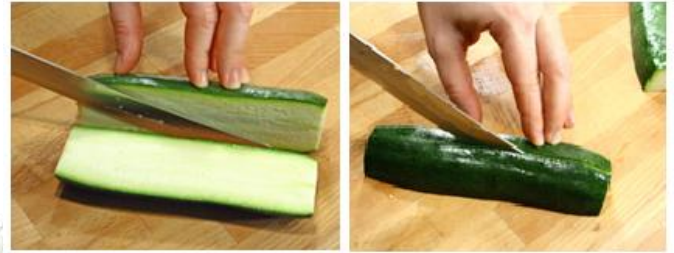


1) Con un coltello tagliate una delle due estremità della zucchina. Girate la zucchina e, appoggiandovi sul tagliare, tagliate anche l'estremità opposta.



2) Tenete ferma la zucchina con una mano e, con l'altra, tagliatela a rondelle dello spessore desiderato. Se volete, potete tagliare la zucchina anche nel senso della lunghezza, ottenendo delle fette che potrete utilizzare per poi friggerle o grigliarle.

3) Da queste fette lunghe, potete ricavare il taglio alla julienne procedendo in questo modo: sovrapponetevi 3-4 fette di zucchine e, tenendole ben ferme, tagliatele a strisciole nel senso della lunghezza.



4) Se dovete preparare dei piatti dove sia le rondelle che le fette risultano essere troppo grandi, allora dovrete tagliare le zucchine a triangolini. Prendete la zucchina e tagliatela a metà nel senso della lunghezza. Tagliate ogni metà ottenuta ancora in due, in modo da ottenere da ogni zucchina 4 parti uguali.



5) Raggruppate le 4 parti di zucchina e tenendole parallele una all'altra con una mano, affettatele in modo da ottenere dei triangolini dello spessore desiderato.