A tutto fritto, arriva lo street food di Oleificio Zucchi

zucchi-arancini-2ccff217

Oleificio Zucchi e lo chef **Giuseppe Capano** svelano i segreti per reinventare **fritture perfette** ed emozionare il palato con la giusta alchimia: croccanti e saporite ma anche leggere e asciutte.

Altezza mezza croccantezza - Lo strumento ideale per preparare un buon fritto a casa è una padella possibilmente in ferro e con pareti medio alte che possano accogliere abbondante olio, ma anche il wok può essere una buona soluzione. Per evitare possibili incidenti domestici, assicuriamoci che la dimensione del fornello di cottura sia sempre inferiore al diametro della padella.

150 gradi (o più) di bontà - Non esiste una temperatura standard per friggere bene ma, indicativamente, diminuisce se il cibo è di più grandi dimensioni e spesso, richiedendo però maggiore tempo. Alimenti voluminosi andranno quindi cotti a lungo e ad una temperatura media di circa 150-160 gradi, quelli grandi quanto una noce circa richiedono una cottura non superiore a 170 gradi, mentre per pietanze piccole - come un cubetto, una sfoglia sottile, una forma a fiammifero - non bisogna superare se non di poco i 180 gradi. Per verificare la temperatura, si può utilizzare un economico e pratico termometro per fritti o liquidi in genere.

Cibo ad arte, mettilo da parte - Taglia sempre gli alimenti tutti delle stesse dimensioni e preparali con cura, aspetta che siano a temperatura ambiente, non freddi. L’ideale sarebbe introdurli nell’olio ben asciutti tranne quando sono rivestiti da pastelle liquide.

E vissero scolati e contenti - Ecco il gran finale: una volta pronti, scolare gli alimenti fritti con l’apposito cestello o una schiumarola e adagiarli su carta assorbente.

La regola del litro non sbaglia mai - Mediamente il quantitativo standard di olio da utilizzare per ricetta è di circa 1 litro, mentre la proporzione degli alimenti da introdurre - rispetto all’olio - deve essere al massimo del 10-15%, quindi circa 100-150 grammi.