Lavorare a tavola e in cucina con la frutta secca

frutta-secca-rg-mania-b4d3bbcd

Sono davvero moltissimi i tipi di frutta secca a disposizione in questa stagione: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli, solo per citare i più conosciuti. Spesso si pensa alla frutta secca come a un ingrediente da impiegare intero o al massimo in piccoli pezzi, senza pensare che in realtà sono moltissimi i modi in cui lavorarla. Vediamo alcuni prodotti perfetti a questo scopo. Ne abbiamo già



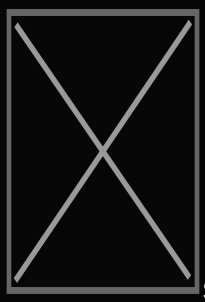
parlato in una precedente rubrica ma è sempre un prodotto molto interessante: stiamo

parlando dell'Olix, l'**estrattore di olio** dai semi della frutta secca. Si tratta di un estrattore – senza ossidazione – di olio a freddo ad alta potenza, pensato per la produzione senza sforzo di oli provenienti da semi di frutta oleosa (sia fresca che tostata). Estrae infatti con semplicità olio di arachidi, sesamo, colza, girasole, lino, palma, mandorle, noci, pinoli, cocco, pistacchi e molti altri.



Oltre all'olio, Olix espelle anche la rimanenza del la frutta secca che non utilizza in fase

di estrazione, da usare come decorazione. Se però non foste interessati all'olio ma semplicemente alla frutta in briciole, ricca di nutrienti e perfetta per aggiungere una parte croccante al piatto, allora potreste utilizzare un trita noci e nocciole. Si tratta di un **macinatore con lama in acciaio inox** che potrebbe assomigliare a quello per il caffè ma **adatto alla frutta secca**. L'utilizzo è davvero molto semplice: basta inserire i frutti nella parte superiore, girare la manovella e raccogliere poi la granella ottenuta nel contenitore

sottostante che è dosato per una misurazione accurata. Esistono poi strumenti ancora più specifici, come ad esempio il **macina noce moscata**, studiato e realizzato appositamente per tritare questo seme, frutto, sapore così amato. È consigliabile utilizzare questo attrezzo solo e soltanto per la noce moscata perché il suo design permette di grattugiarla tutta fino all'ultimo granello, senza rovinarla né sprecarla. In più questa spezia (o frutto?) si abbina alla perfezione ai piatti a base di zuppe o patate o con l'aggiunta della besciamella, ingredienti che in questa stagione sono perfetti. Se infine amate l'aroma di affumicato ma siete sempre attenti alla stagionalità degli ingredienti, allora è il momento giusto per scegliere una segatura di legno di mandorlo, notoriamente utilizzato per affumicare carni rosse. E qual è la stagione migliore per la carne se non novembre, nel passaggio tra autunno e inverno? Potremmo continuare a parlare della potenzialità della frutta secca, come ad esempio nell'utilizzo coi sifoni per infusioni e l'aromatizzazione degli oli ma il messaggio è sempre uno solo: non fermatevi a un utilizzo comune e limitato degli ingredienti, sfruttateli al meglio, seguendo la loro stagionalità, studiandone le proprietà nutritive, e trovando il modo di sfruttarli al massimo grazie agli strumenti giusti.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com