Surgelati, errori da evitare

surgelati-evid-f2b7021e

SurgelatiEcco quali sono i più comuni errori da evitare quando si decide di utilizzare cibi surgelati nella preparazione dei menu

COTTURA
Non cuocere per tempi più lunghi rispetto a quanto indicato in confezione; le verdure, ad esempio, sono già sbollentate prima della surgelazione e quindi i tempi di cottura sono più veloci

SCONGELAMENTO
Dopo lo scongelamento gli alimenti surgelati vanno trattati come fossero freschi e una volta scongelati non devono essere ricongelati.

CONSUMO
Il prodotto scongelato va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

CONSERVAZIONE
In caso di prolungata mancanza dell’energia elettrica (che non deve protrarsi oltre le 5/6 ore, pena il deterioramento degli alimenti) evitare di aprire la porta del congelatore.

CALAMARI, SCEGLIERE AL MEGLIO

LA RICETTA DEGLI CHEF APCI: CALAMARI CON OLIVE KALAMATA E POMODORI