

L'ordine è importante

L'osservazione potrebbe sembrare banale, ma quando dobbiamo realizzare una pietanza, specialmente se elaborata, è senz'altro opportuno preparare in anticipo tutto l'occorrente e disporlo in modo razionale sul piano di lavoro. Ingredienti, accessori, tegami tutto dev'essere a portata di mano per un'esecuzione rapida ed efficace. In questo modo non dovremo sospendere il lavoro per cercare affannosamente quello che manca. Inoltre sarebbe bene tenere a portata di mano una spugna, uno straccio, della carta da cucina per pulirsi le mani e limitare così le impronte di unto o farina. Anche perché dopo aver cucinato bisogna poi ripulire e mettere in ordine...