

## Le attrezzature per la cottura

Prendiamo in esame, brevemente, le caratteristiche principali di alcune tra le attrezzature di cottura più conosciute, a partire da quella usata da più tempo, la pentola a pressione, per giungere al più recente e innovativo forno a microonde.

### Le pentole a pressione e a vapore



La *pentola a pressione* consente di cuocere il cibo a pressioni tali da portare la temperatura di ebollizione dell'acqua a circa 120-130 °C, contro i 100 °C ottenibili con una normale ebollizione a livello del mare; è noto, infatti, che la temperatura di ebollizione dell'acqua aumenta con il crescere della pressione, tanto è vero che in alta montagna, dove la pressione è minore rispetto al livello del mare, essa bolle a temperature inferiori a 100 °C.

In conseguenza di tali proprietà, la pentola a pressione cuoce i cibi in **tempi molto inferiori** rispetto a quelli necessari con le pentole comuni, riducendo i **costi** legati al consumo di gas o di energia elettrica.

pentola sulla quale è possibile applicare uno specifico cestello forato, che lascia così passare il vapore che si sprigiona dal liquido di cottura (acqua, vino o brodo), il quale cuoce lentamente il cibo adagiato sul cestello stesso.

La *pentola a vapore* consiste, invece, nella sua versione più semplice, di una

### Le friggitrici elettriche



Le *friggitrici elettriche* sono costruite in modo tale da proteggere gli oli impiegati per realizzare le frittiture dai rischi derivanti da un eccessivo riscaldamento, poiché con queste attrezzature è possibile controllare la temperatura di cottura; inoltre, l'ossigeno non può corroderle perché sono costruite con materiale inossidabile. È bene ricordare che fra un impiego e il successivo può essere riutilizzato lo stesso olio, purché sia filtrato adeguatamente, per eliminare eventuali particelle solide rimaste dalla frittura precedente.

## I forni a microonde



I *forni a microonde* funzionano grazie al **magnetron**, un dispositivo che emette **radiazioni elettromagnetiche** (nello spettro delle microonde) che trasmettono la loro energia all'acqua presente nel cibo da cuocere.

In pratica, *le microonde causano la vibrazione delle molecole di acqua dell'alimento*, producendo così il calore necessario per la sua cottura; pertanto, **nel microonde i cibi cuociono tanto più velocemente, quanto maggiore è il loro contenuto in acqua**. I forni a microonde trovano impiego anche nello scongelamento dei cibi e nel riscaldamento di quelli già cotti.