

A scuola di cucina¹

Giallo Zafferano

Il soffritto

Per preparare un ottimo piatto bisogna cominciare da ottime basi, il soffritto è una delle preparazioni di base per eccellenza. Come si fa?

Serviranno una carota media, mezza cipolla e una costola di sedano.

_____ una costa di sedano, _____ e _____ le foglie esterne. Con un coltello _____ la membrana filamentosa che avvolge il sedano, _____ la costola in tante striscioline nel senso della lunghezza e poi _____ in cubetti.

Passate alla carota, _____ con un pelaverdure, _____ in striscioline e poi _____ in cubetti.

Ora _____ della cipolla. _____ e _____ a metà; _____ sul piano d'appoggio e _____ dei tagli orizzontali e verticali. Quindi _____ la cipolla.

Ora _____ la verdura in una padella con l'olio e fate soffriggere il tutto a fuoco basso

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=2ZAmVwurmts&list=PL72581F0781EB7B66&index=3>