



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



IL BAGNO MARIA



Non vi parlerò di uno dei tantissimi stabilimenti balneari presenti sulle coste italiane, ma di un metodo di cottura da usare in forno.

Lo stesso metodo è utilizzabile anche sui fornelli per sciogliere burro, cioccolato, ecc..., oppure per cuocere lo zabaione e altre salse, oppure per mantenere in caldo una qualsiasi preparazione, tipo zuppe o salse.

Sono necessarie solamente due cose: un contenitore che resista al caldo e l'acqua. Per la cottura al forno, solitamente, è necessaria una placca nella quale, prima di mettere acqua fredda, dobbiamo, assolutamente, depositare sul fondo un foglio di carta gialla o alcuni fogli di qualsiasi altro tipo di carta, sconsiglio giornali, riviste e depliant, appoggiare poi il contenitore con la preparazione e mettere nel forno seguendo le indicazioni di cottura che sono riportate nella ricetta.

Se invece dobbiamo andare sui fornelli è necessario un tegame qualsiasi, unico accorgimento è quello di utilizzare un tegame nel quale sia possibile far stare fermo l'altro che conterrà la preparazione.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com