



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



PROVA DELLO STECCHINO

Non si tratta di una ricetta, ma semplicemente di un vecchissimo e infallibile metodo per controllare se un dolce, una torta salata, uno sfornato, una pagnotta di pane o qualsiasi altro tipo di impasto che state cuocendo, in forno elettrico o a gas, sia realmente cotto anche all'interno.

Serve un semplicissimo stecchino da denti o uno spiedino da carne, ovviamente puliti e di legno, che dovrete infilare nella parte più alta della preparazione che avete in cottura, sfilarlo e controllare che non presenti tracce di impasto, ovvero deve essere perfettamente asciutto.

Se, invece, lo stecchino dovesse presentare tracce dell'impasto avrete la certezza, senza alcun dubbio, che la preparazione non è ancora cotta, quindi continuatene la cottura.



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