



Cucinare in casa richiede il forno adatto

Tutto si affronta meglio quando si è in compagnia intorno ad un tavolo, degustando cibo e sorseggiando del buon vino. Per le serate e i weekend autunnali, siamo già pronti a metterci ai fornelli con gli strumenti giusti?



Cucinare in casa richiede il forno adatto.

Il 2020 è un anno decisamente particolare, probabilmente unico. Da quella che, almeno inizialmente, era stata definita “una semplice influenza” limitata a Wuhan, la cittadina cinese da cui tutto ha avuto inizio, ci siamo ritrovati nel giro di poco tempo nelle maglie di una pandemia che ha coinvolto l’intero globo. Senza avere il tempo di capire cosa stesse succedendo, siamo stati costretti a un periodo di lockdown – vocabolo che fino ad allora era sconosciuto ai più e ora è tristemente noto – senza poter uscire di casa né incontrare amici o parenti, se non per motivi di stretta necessità e urgenza.

L’arrivo dell’autunno e la situazione attuale

L’estate ci ha donato qualche settimana di serenità; pur mantenendo le distanze e continuando a utilizzare i dispositivi di protezione individuale, abbiamo sperato che si potesse tornare a mesi sereni. Tuttavia, con l’arrivo dell’autunno, i numeri legati all’emergenza sanitaria sono tornati a crescere e ci ritroviamo in una situazione in costante divenire, col timore che il Covid-19 modifichi nuovamente il nostro quotidiano.

Non possiamo sapere come il tutto evolverà e, giorno per giorno, monitoriamo le cifre legate al coronavirus. In ogni caso, stavolta, almeno saremo più preparati ad affrontare dei cambiamenti che, a inizio anno, ci avevano colti di sorpresa: ci eravamo ritrovati prigionieri della nostra stessa casa e tutti, chi più chi meno, ci siamo reinventati cuochi o addirittura pizzaioli (ricordate la corsa per accaparrarsi il lievito?) per poter ingannare il tempo durante le lunghe giornate casalinghe.

Se dobbiamo cucinare in casa, facciamo al meglio

A prescindere dalle scorte alimentari (i supermercati in realtà non hanno mai chiuso o subito limitazioni) in molti si sono resi conto che per preparare ottimi piatti sono importantissimi gli ingredienti e le attitudini personali ma anche gli strumenti. Pentole, elettrodomestici e soprattutto il forno, possono davvero fare la differenza nella riuscita di una ricetta.

Ad esempio **siamo sicuri di avere il forno adatto** per diventare, almeno temporaneamente, degli chef provetti? Forse questo è il momento più adatto per chiedersi quali sono [i forni elettrici migliori sul mercato](#). Alcune disposizioni del Governo hanno stabilito la chiusura anticipata dei locali e ci aspettano, quindi, molte serate casalinghe o weekend in famiglia o con gli amici. Potrebbe essere il caso di valutare l'**acquisto di nuove strumentazioni per la cucina**, forno compreso.

Tipologie di forno elettrico

Cucinare in casa richiede il forno adatto e la tecnologia moderna offre la possibilità di cuocere ogni preparazione alla giusta temperatura e modalità. I **forni multifunzione** hanno diversi programmi di cottura e le due resistenze (quella superiore e quella inferiore) possono funzionare in modo distinto o combinato.

Ogni ricetta richiede una cottura diversa

Con la maggiore attenzione a un'alimentazione sana e alla linea perfetta, il forno è sempre più utilizzato anche per evitare le frittture, ma quali sono le principali tecniche di cottura? Ecco un breve vademecum dei programmi più comuni.

1. **Forno statico:** è utilizzato per pasta al forno, carne, ciambelloni e biscotti. Il calore arriva sia dall'alto che dal basso
2. **Cottura ventilata:** il calore proviene dalle resistenze superiori e inferiori e poi distribuito grazie ad una ventola. Si utilizza soprattutto per pesce, pollo e pane
3. **Cottura a vapore:** se tale opzione non è prevista nell'elettrodomestico, si potrebbe realizzare aggiungendo insieme alle pietanze un recipiente con dell'acqua. Serve a cuocere senza grassi e mantenere umidi i cibi
4. **Grill:** siete ghiotti di quella bella crosticina che copre la pasta al forno oppure la pizza o il pollo? Ecco, si ottiene grazie al grill collocato sul tetto del forno, ma attenzione a non bruciare tutto!
5. **Cottura a microonde:** è la salvezza per chi ha poco tempo e vuole scongelare e/o cuocere con rapidità. In questo caso il calore è determinato dallo sfregamento delle molecole d'acqua presenti negli alimenti e attivate proprio dalle microonde.

Tutto è più bello e si può affrontare meglio se si sta in compagnia intorno ad un tavolo,

degustando cibo in allegria e sorseggiando del buon vino. Quindi non disperate, anche se non sapete cucinare, con l'impegno si possono raggiungere ottimi risultati.

Data di creazione

20/10/2020

Autore

redazione