

MILLE USI PER L'ESSICCATORE.

cucinadecola / strumenti

Mille usi per l'essiccatore

Utilizzato per disidratare e mantenere a lungo molti alimenti, ma anche per creare panature innovative o "polveri" a tutto sapore



SCHEDE PRODOTTO

MODELLI
Due modelli: Dry 5 (foto in alto), Dry De Luxe (sopra)

GRUPPO TERMOVENTILANTE
480 W, temperatura fino a 20 °C oltre la temperatura ambiente; tempo continuativo di lavoro illimitato

CARATTERISTICHE
Struttura in acciaio e Abs; 6 cassetti, in acciaio inox, superficie totale di essiccazione 5200 cm² (Dry De Luxe)

DIMENSIONI
27x27x46 cm, peso: 5,5 kg (Dry De Luxe)

PREZZO
160 euro + Iva (Dry 5); 360 euro + Iva (Dry De Luxe)

La scelta di essiccare gli alimenti per conservarli a lungo è tanto antica quanto il morido e confinato a essere ampiamente utilizzata: basti pensare ai funghi, ai pomodori, alle molte varietà di frutta, agli aromi e alle spezie. Ma non basta. In cucina si crea molto scarto nella preparazione degli alimenti: buccia di peperoni, pomodori o melanzane, parti più esterne della cipolla, scarti di funghi freschi. Tutta materia prima che - in epoca di riduzione degli sprechi - gli chef più attenti utilizzano, dopo averla adeguatamente ripulita ed essiccata, per inserire note croccanti nel piatto (ad esempio con chips di verdure), così come, tritata finemente, diventa una polvere con cui insaporire e colorare i piatti o usare come panatura.

L'accessorio giusto

Per essiccare semi, aromi, frutta o verdura, ma anche carni, pesce o salumi è possibile utilizzare un tradizionale forno oppure, per ottimizzare il lavoro, un essiccatore, accessorio che sempre più spesso compare nelle cucine professionali. Si tratta quasi sempre di un'attrezzatura costituita da una serie di cestelli forati impilabili di varia forma e dimensione, verso i quali una ventola invia aria a temperatura ambiente o riscaldata da una resistenza, a seconda delle esigenze. Interessante il modello Dry De Luxe: Tre Spade prodotto da Facem (facem.com), costituito da un contenitore in acciaio al cui interno trovano posto 6 cassetti inox; le due estremità sono richiudibili con coperchio a una estremità, all'altra il motore e la ventola, così da impedire l'ingresso di insetti o polvere. Una volta collocate le materie prime da essiccare sui cestelli, si accende il gruppo termo ventilante, che deve funzionare per tutto il periodo di essiccazione:

con il termostato al minimo si aziona la sola elettroventola che immette aria a temperatura ambiente, con il termostato al massimo l'aria viene invece riscaldata di 15-20°C sopra la temperatura ambiente e naturalmente i tempi di essiccazione si riducono notevolmente. I cibi essiccati si conservano senza aggiunto di nessun additivo anche in semplici sacchetti di carta o tela o in vasi di vetro o recipienti chiusi, al riparo da luce diretta e umidità. Interessante anche la possibilità di accostare due essiccatori, metterlo alle estremità le due relative elettroventole, per disidratare grandi quantità di materia prima o cibi dalla forma allungata. **M.R.**

BUONE IDEE IN PRATICA

Ilario Vinciguerra, stellato chef patron dell'omonimo ristorante di Gallarate, utilizza l'essiccatore per realizzare la ricetta "Zucca estrema". Si comincia con l'essiccare la barba interna della zucca nell'essiccatore al massimo della potenza per 24 ore, finché risulta croccante, ottenendo delle chips. Queste serviranno per condire - insieme a semi cotti al forno sotto sale (a 180°C per 8', ripuliti dal sale e frullati) - gli gnocchetti di zucca a base di polpa del vegetale cotta a vapore.



OGGETTI

TRE SPADE

ESSICCATORE

