



GRATTUGIARE AL MEGLIO

E non solo il formaggio

1. Il formaggio è più facile da grattugiare quando è freddo e solido.
2. Posiziona la parte non scivolosa sul tagliere e grattugia facendo una leggera pressione.
3. La scorza di limone va passata una sola volta per evitare di grattugiare il bianco della buccia, che renderebbe il cibo più amaro.
4. Per grattugiare la buccia, invece di passare il frutto sopra la lama, far girare la lama dal basso verso l'alto sulla scorza. In questo modo potrai accorgerti subito se hai grattugiato la parte bianca e, siccome la scorza rimane sulla lama, ti renderai conto immediatamente quando avrai raggiunto la quantità giusta per la tua ricetta.