

ALCUNI CONSIGLI PER GESTIRE AL MEGLIO LA SCORTA CARNE

Validi per prodotti freschissimi e di alta qualità

Tempi di conservazione della carne

- Sono direttamente proporzionali alla dimensione dei pezzi in cui la carne viene tagliata
- Nel frigorifero la carne fresca di bovino si conserva per
 - 5-7 giorni i tagli interi
 - 3-5 giorni la carne affettata
 - 1-2 giorni la carne affettata da mangiare cruda e la carne tritata
 - 1 giorno la carne tritata da mangiare cruda
- Nel congelatore (a -18°C) la carne di bovino si conserva per circa 6 mesi (3 la tritata)
- Una volta scongelata, la carne va consumata o cotta entro 24 ore

CONSERVAZIONE IN CONGELATORE

Preparazione dei sacchetti

- Riporre in ogni sacchetto il minor numero di pezzi possibile
- Creare confezioni piane e sottili: più si avvicinano alla forma di *un libro* più sarà rapido il congelamento
- Eliminare tutta l'aria possibile prima di sigillare il sacchetto
- Evitare di congelare la carne da consumare cruda

Congelamento

- Deve essere il più rapido possibile
 - A tale scopo è opportuno che il congelatore venga preventivamente regolato alla massima potenza e mantenuto in tale condizione per le 24 ore successive all'introduzione dei prodotti
- Deve avvenire il prima possibile
- La carne introdotta in congelatore non va messa a contatto dei prodotti congelati, né va ammassata
 - L'ideale sarebbe far circolare l'aria tra i sacchetti
 - Nei congelatori verticali impiegare più cassette possibile
 - Nei congelatori a pozzetto, vanno benissimo soluzioni improvvisate come l'impiego di normali griglie da forno disposte una sull'altra con supporti di fortuna (io uso i *siberini* da campeggio)
- Quando, una volta congelata, disporrete la carne per la conservazione, ricordate di ruotare le scorte, in modo che sia facile riconoscere la carne congelata prima (quindi da consumare prima)

Scongelamento

- Deve avvenire a temperature inferiori ai +10°C
- Ideale in frigorifero con 12-24 ore di anticipo (a seconda della dimensione)
- Va bene anche lo scongelamento rapido in acqua fredda corrente (con il proprio sacchetto)
- Evitare lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua calda
- Accettabile l'impiego del forno a microonde solo se, dopo lo scongelamento, si procede immediatamente alla cottura (per la quale, invece, il microonde non è adatto)
- Le fettine congelate singolarmente possono essere cotte direttamente da congelate
- Lo stesso vale per i tagli interi destinati ad una cottura lenta (es. bollito)
- Devono invece essere preventivamente scongelati i tagli destinati ad una cottura rapida o a fiamma viva (es. barbecue)

Ulteriore congelamento

- Vietato sul prodotto scongelato tal quale
- È tranquillamente praticabile sulla carne cotta con alcuni accorgimenti
 - Il prodotto cotto non va mai riposto caldo in congelatore
 - È in questo caso opportuno abbattere la temperatura del prodotto immergendo la pentola o il contenitore in acqua fredda fino all'intiepidimento
- È possibile congelare brodi e sughi
- Dopo lo scongelamento di prodotti cotti è preferibile sottoporli ad un ulteriore riscaldamento fino a temperature di cottura, prima di consumarli