Come cuocere al microonde

Autore: francesca

Data: 22 Aprile 2014

Il microonde è stata una grande rivoluzione per molte donne italiane, specialmente quelle che lavorano. Nonostante abbia ormai ampia diffusione, però, non tutti amano cucinare con il microonde oppure non riescono a capire esattamente come sfruttarlo al meglio. In realtà, cucinare con il microonde è molto semplice, l'importante è abbinare il giusto tipo di cottura al piatto. Vediamo quali sono i diversi tipi di cottura con il forno a microonde e quali cibi cucinare.

Cottura con funzione ventilata

E' possibile sfruttare l'aria calda del forno a microonde per cuocere dolci, souffle, sformati e tagli di carne magri, non eccessivamente spessi. Con questo sistema, il forno a microonde diventa una sorta di forno elettrico.

Cottura combinata microonde con grill

Unisce la funzione ventilata con il grill, ovvero il microonde cuoce i cibi con la funzione ventilata e li rende croccanti con la funzione grill. Questo metodo combinato è perfetto per la cottura di arrosti e carne "ai ferri".

Cottura con funzione grill

Costine e braciole possono essere cucinate con la funzione grill del microonde, l'importante è girare il taglio di carne a metà cottura, per renderla uniforme.

Anche le verdure possono essere cucinate al microonde e, anche in questo caso, ogni verdura ha il suo metodo di cottura corretto.

Per ottimizzare davvero i **tempi di cottura**, i cibi vanno coperti con un piatto di porcellana oppure con la pellicola adatta al microonde: il vapore aumenterà la capacità di cottura del forno. Una volta pronto, estraete il vostro piatto dal forno e lasciatelo riposare un paio di minuti prima di rimuovere il coperchio, poiché la cottura non si interrompe immediatamente.

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/cucina/come-cuocere-al-microonde/

Generato il 09/11/2026