

10 alimenti da non frullare mai: i consigli per non rovinare il mixer

Autore: Redazione

Data: 15 Gennaio 2025



Il **mixer** è un elettrodomestico presente in quasi tutte le cucine, un alleato prezioso per preparare frullati, zuppe, salse e molto altro. Ma attenzione: non tutti gli alimenti sono adatti ad essere frullati. Prima di azionare le lame del vostro mixer, date un'occhiata a questi consigli per evitare di compromettere la qualità degli ingredienti, danneggiare l'apparecchio o, peggio ancora, rischiare di scottarvi.

10 ingredienti da non frullare mai

1. Aglio

Molti mixer hanno un bordo in gomma per evitare perdite di liquido. Questa parte può assorbire gli odori forti, come quello dell'[aglio](#). Evitate quindi di frullarlo se non volete che il vostro smoothie del mattino abbia un sapore “particolare”! Utilizzate piuttosto un **spremiaglio**.

2. Cubetti di ghiaccio e prodotti surgelati

Se possedete un mixer potente, i **cubetti di ghiaccio** non gli resisteranno, ma rischiate di danneggiare l'apparecchio. Iniziate invece preparando del **ghiaccio tritato**: mettete i cubetti in un sacchetto per congelare, chiudetelo bene e avvolgetelo in un canovaccio. Con l'aiuto di un mattarello, schiacciate i cubetti di ghiaccio con piccoli colpi ripetuti. Lo stesso vale per alcuni **frutti surgelati**, utilizzati ad esempio per gli smoothie. Se volete ottenere un composto omogeneo, utilizzate un mixer con un motore potente oppure fate scongelare leggermente frutta e verdura in anticipo.

3. Patate

Preparare il **purè** con il mixer per fare più in fretta? Pessima idea! Le lame dell'apparecchio lavorano eccessivamente l'amido contenuto nelle [patate](#), e otterrete un composto coloso e poco invitante.

4. Frutta e verdura secca

La **frutta secca** e la **verdura secca** hanno una buccia dura che aderisce facilmente alle lame del mixer, rendendole difficili da tritare. Se proprio volete utilizzarle, lasciatele in ammollo in acqua (o in un altro liquido a piacere) per reidratarle prima di frullarle.

5. Verdure a foglia verde

Spinaci e altre [verdure a foglia verde](#) danno un tocco salutare ai vostri smoothie, ma il loro colore può diventare marrone se frullate a lungo. Volete uno smoothie verde brillante? Immergete le verdure in acqua ghiacciata prima di frullarle.

6. Zenzero

Frullare grossi pezzi di [zenzero](#)? Sconsigliato! Tritatelo prima di metterlo nel mixer, per evitare che le fibre contenute diano un sapore sgradevole alla vostra ricetta.

7. Grani di pepe

I **grani di pepe** e il mixer non vanno d'accordo, per diversi motivi. Innanzitutto, l'apparecchio non è abbastanza preciso per ridurli in polvere fine. In secondo luogo, rischiate di ritrovarvi in una nuvola di pepe quando aprite il coperchio. A meno che non vogliate passare il resto del pomeriggio a starnutire, investite in un macinapepe.

8. Liquidi caldi

Evitate di frullare **liquidi caldi** in un apparecchio non adatto. Il vapore potrebbe fuoriuscire e provocare ustioni. Inoltre, quando richiudete il coperchio per frullare, il vapore degli alimenti caldi potrebbe risalire e far esplodere il mixer.

9. Grani di caffè

Ridurre i **grani di caffè** nel mixer non è una buona idea, perché sarà difficile ottenere una polvere omogenea e il vostro [caffè](#) avrà un sapore diverso. Meglio utilizzare un macinacaffè specifico.

10. Noci e semi oleosi

Frullare **noci** e **semi oleosi** come [mandorle](#), nocciole o semi di girasole può trasformarli in un burro denso e appiccicoso. Inoltre, il calore generato dalle lame può alterare il sapore degli oli contenuti, rendendoli amari. Per tritarli grossolanamente, utilizzate la funzione “pulse” del mixer a brevi intervalli.

Fonte: [Femmed'aujourd'hui](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/10-alimenti-non-frullare-mixer/>

Generato il 16/03/2025