



Come far bollire l'acqua più velocemente? I trucchi in cucina

Descrizione

(Adnkronos) -

Come fare per bollire l'acqua più velocemente? La domanda riguarda una delle azioni più comuni nelle cucine italiane, che sia per preparare un piatto di pasta o un tè. Risparmio di tempo e anche di gas, che può incidere sulla bolletta, sono alcuni dei vantaggi che può portare accorciare i tempi di bollitura. Ma quali sono i segreti per farlo?

I fattori che contribuiscono a far bollire l'acqua in maniera più veloce sono diversi. In primis la temperatura dell'acqua che si mette sul fornello. Più alta è la temperatura, prima arriverà all'ebollizione. Questo è un fattore da considerare, bisogna fare attenzione quindi a non utilizzare acqua fredda.

A influire poi possono essere le dimensioni della pentola utilizzata e il materiale della stessa. Un contenitore piccolo, e quindi con meno acqua al suo interno, bolla prima rispetto a uno più grande e pieno. Pentole in rame o alluminio inoltre si scaldano più velocemente rispetto a quelle in acciaio inox.

I segreti per far bollire prima l'acqua sono principalmente due. Il primo, piuttosto conosciuto, è coprire la pentola con un coperchio. Intrapolare il calore all'interno permette alla temperatura di alzarsi più velocemente, favorendo l'ebollizione. Il secondo è trucco invece è aggiungere il sale nell'acqua. Modificando le proprietà dell'acqua stessa, il sale le permette infatti di bollire più rapidamente.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 5, 2025

Autore

redazione

default watermark