



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, bolle 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. Intrappolare il calore all'interno permette alla temperatura di alzarsi più velocemente, favorendo l'ebollizione. Il secondo 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