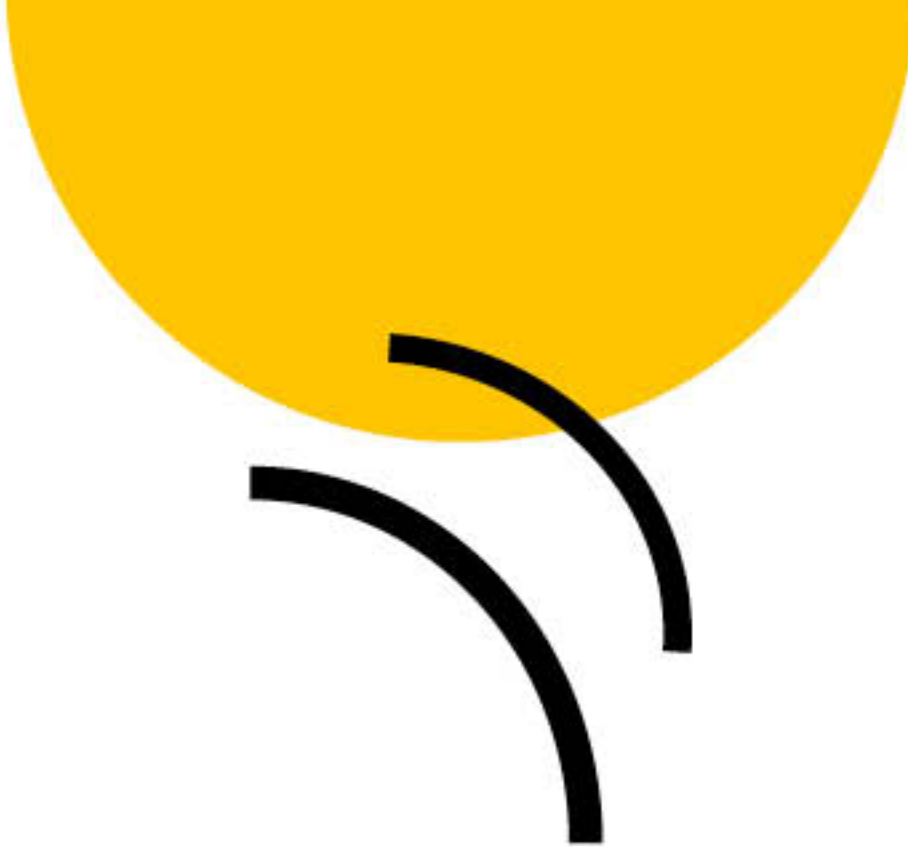


Renata consiglia
**3 errori che fanno
perdere sapore alla
carne**

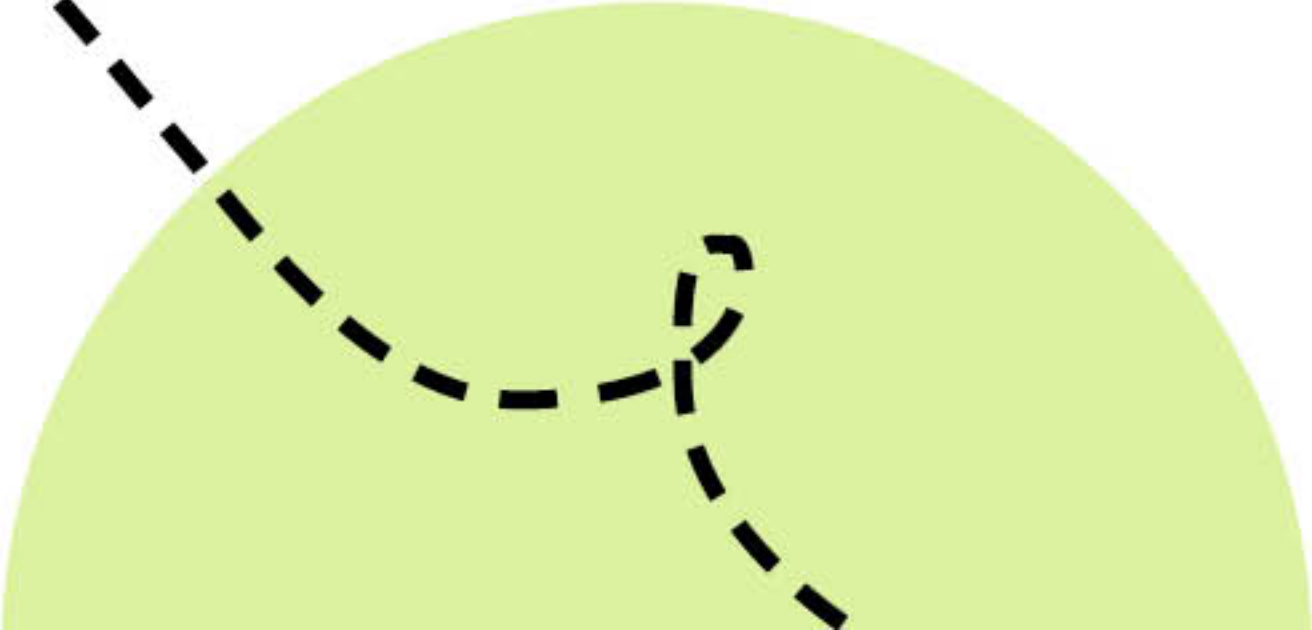




*Cuocere la
carne appena
tolta dal frigo*

**Irrigidisce le fibre e rilascia
acqua in padella.**

**Lasciala riposare 15–20
minuti a temperatura
ambiente.**



Girarla troppe volte

**Muoverla spesso impedisce la
formazione della crosticina e perde
succo.**

**Girala solo quando si
stacca da sola.**



*Salare
troppo presto*

**Il sale anticipato
richiama umidità e
asciuga il taglio.**

**Sala a fine cottura o
poco prima di servire.**



Vuoi altri consigli?

**Passa a trovarci in
Bottega o scrivici,
siamo felici di
aiutarvi**

