

# Il trucchetto per sbucciare le patate bollenti senza bruciarsi VIDEO

**Autore:** Redazione

**Data:** 07 Novembre 2019



Come **sbucciare** le [patate](#) bollenti senza **scottarsi**? Sembra un'impresa impossibile, invece non lo è, e oggi vi spieghiamo il [trucchetto](#) per riuscirci.

Una delle cose più **fastidiose** in [cucina](#) è ritrovarsi a dover sbucciare una patata bollente appena uscita dalla pentola. Ma come fare a non bruciarsi se non si ha il tempo per farle raffreddare?

Per ovviare il problema, nel video che segue, viene spiegato un modo facile e veloce per pelare una patata bollente senza bruciarsi, in poche mosse. C'è chi per non "rischiare le dita" preferisce pelare le patate prima della cottura o praticare un'incisione per tutta la circonferenza della patata, ma è sempre meglio **bollirle con la buccia** per fare in modo che non assorbano acqua.

## Come pelare una patata bollente in meno di 30 secondi

1. Pendete con una schiumarola la patata bollente e immergetele una per volta direttamente dall'acqua bollente in un contenitore con acqua ghiacciata.

2. Lasciatele a bagno tra i cubetti di ghiaccio per circa **5 secondi**, in modo da far raffreddare la pelle ma non l'interno della patata: lo **shock termico** provocherà il distacco della buccia.
  3. Afferrate la patata alle estremità con entrambe le mani e "**sfilare**" la buccia, che si staccherà facilmente senza rompersi.
- 

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-sbucciare-una-patata-bollente-senza-bruciarsi/>

Generato il 19/04/2025