



---

# Ecco 10 alimenti che NON pensavi di poter congelare

**Autore:** Redazione

**Data:** 14 Aprile 2016

Il tema dello **spreco di cibo** è sempre molto attuale: secondo un'indagine Coldiretti/Ixe, ogni italiano butta nella spazzatura 76 chili di prodotti alimentari, nel corso di un anno. In termini economici, questo equivale a buttare nel cestino ben 8,4 miliardi di euro l'anno. Per ovviare a questo problema, potrebbe venirti in aiuto il **freezer**: ci sono alimenti che, seguendo alcuni accorgimenti, **possono essere congelati**, come spiega il Mail Online. Secondo Helen White della campagna "Love Food Hate Waste" ("Ama il cibo, odia lo spreco"), le eccezioni sono poche.

**Scopriamo insieme quali sono i 10 alimenti che non pensavi di poter congelare.**

**Uova:** non possono essere congelate con tutto il guscio, quindi è meglio separare il bianco dal rosso oppure batterle e conservarle in un contenitore di plastica. A seconda dell'utilizzo successivo, si può aggiungere un pizzico di sale o di zucchero.

**Formaggio:** non tutti i tipi possono essere congelati, ma se si parla di una varietà a pasta dura, tenuta in un sacchetto, non ci sono problemi.

**Avocado:** l'importante è dividerlo, togliere il nocciolo e spruzzare qualche goccia di limone o lime, prima di metterlo in un sacchetto.

**Spezie ed erbe aromatiche:** basta tritare le erbe, così da fargli mantenere inalterato il sapore. Anche per lo zenzero è preferibile il freezer, perché il frigo lo secca.

**Hummus:** meglio metterlo in un contenitore con un sottile strato di olio sulla parte superiore, per non farlo seccare.

**Patate:** il frigo alle patate non piace, ma puoi invece farle bollire per 5 minuti, farle raffreddare e poi congelarle. Anche il purè può essere congelato.

**Funghi:** è importante, in questo caso, tagliarli e adagiarli in un piatto (in modo che le fette non si sovrappongono), quindi metterli in questo modo per due ore nel freezer. Trascorse 2 ore, puoi metterli in un sacchetto.

**Burro:** congelalo a dadini o a fette.

**Vino:** per congelarlo, utilizzatle vaschette del ghiaccio. Sarà perfetto per cucinare.

**Caffè:** anche il caffè pronto e avanzato può essere congelato. Utilizza le vaschette del ghiaccio per avere cubetti da utilizzare in molti modi.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/alimenti-che-non-pensavi-di-poter-congelare/>

Generato il 11/06/2026