

Consigli per conservare le uova e la carne

Ed evitare così gli sprechi.

Last Minute Market ci offre i suoi preziosi consigli anti-spreco per conservare nel modo corretto le uova e la carne.



Dopo aver scoperto come limitare il più possibile lo [spreco della frutta e della verdura](#), impariamo con [Last Minute Market](#) il modo migliore per evitare che le uova e la carne vadano a male prima e per conservarle così più a lungo.

Come conservare le uova

Le uova devono essere conservate in luogo fresco e asciutto (meglio in frigorifero ma **non nello sportello**, perché troppi sbalzi di temperatura possono danneggiare le uova), lontano da altri alimenti e nella loro **confezione originale**, perché questo aiuta a mantenere le uova separate e a non contaminare gli altri alimenti.

Le uova in scadenza possono essere bollite e consumate nei due giorni successivi alla cottura.

Anche le uova **possono essere congelate**: basta separare i tuorli dagli albumi e congelarli separatamente.

Come conservare la carne

Tutti i tipi di carne devono essere riposti nel **ripiano più basso del frigorifero**: grazie alla temperatura più bassa la carne si conserva più a lungo. È preferibile conservare la carne nella confezione di vendita: il sottovuoto e l'atmosfera controllata permettono di conservare la carne fresca fino al doppio del tempo, si consiglia comunque di rispettare sempre le date di scadenza.

La carne, dopo l'acquisto, può essere conservata in frigorifero facendo sempre riferimento alla data di scadenza (se presente). La **carne rossa** mediamente si conserva per 3-5 giorni se in pezzi grossi e 1-2 giorni se macinata. La **carne macinata** è, infatti, molto più deperibile perché la superficie esposta è maggiore.

Una volta aperta la confezione, è importante proteggere la carne per evitare contaminazioni e gocciolamento su altri prodotti. La **carne congelata si conserva da 3 a 6 mesi** a seconda della tipologia, dello spessore e dell'efficienza del frigorifero. È preferibile **scongela la carne lentamente in frigorifero** a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C, oppure in microonde e subito dopo cucinarla. Mai scongelare a temperatura ambiente o in acqua calda! In base alla tecnica di cottura prescelta, la carne può essere cucinata anche direttamente da congelata.

Nota importante: è sempre necessario conservare il prodotto correttamente altrimenti queste indicazioni non valgono. Quindi è necessario leggere bene l'etichetta e rispettare le date di scadenza e la modalità di conservazione corretta.