

## Για να τρίψετε εύκολα το τυρί στον τρίφτη!

/ Γενικά



Λατρεύετε το τριμμένο τυρί πάνω από τη μακαρονάδα σας, αλλά κάθε φορά που επιχειρείτε να το τρίψετε καταστρέφεται;

Το μυστικό είναι, να βάλετε το κομμάτι από το τυρί που θέλετε να τρίψετε, για 30 λεπτά στην κατάψυξη. Αυτό θα το κάνει πιο σκληρό και άρα πιο εύκολο στο τρίψιμο.

Μπορείτε επίσης, για να μην κολλήσει το τυρί στον τρίφτη, να βάλετε λίγο λάδι στην επιφάνεια του πριν τον χρησιμοποιήσετε.

Πηγή: [neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)