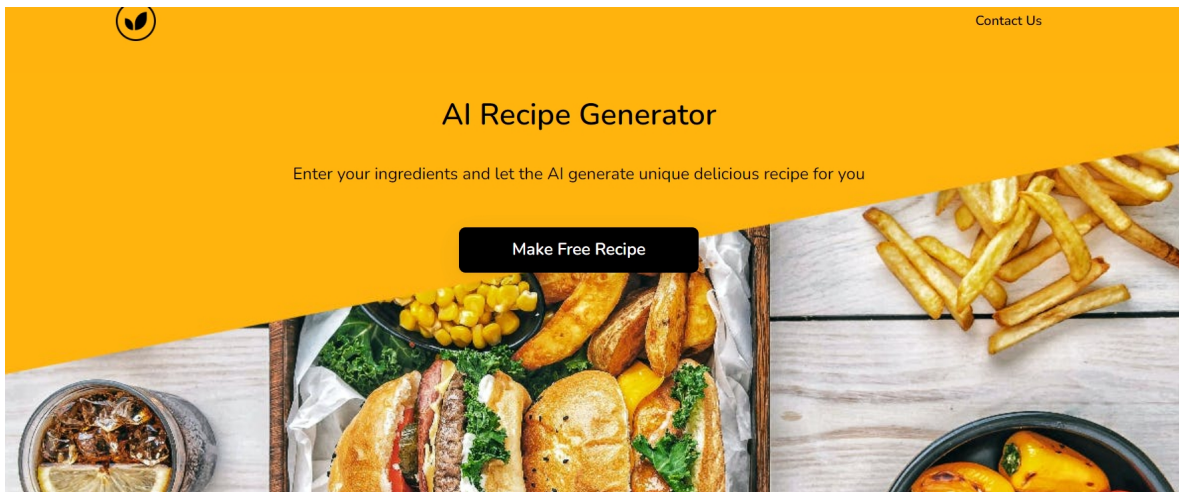




Tempo di Natale, tempo di grandi scorpacciate!

Ma è anche il tempo in cui il frigo e le dispense si riempiono di alimenti che finiscono per avanzarci e, magari, per scadere.

Anche in questo campo ci giunge in soccorso l'Intelligenza Artificiale sotto forma di un servizio al quale basta comunicare gli ingredienti di cui disponete, per ritrovarvi una ricetta che vi permetterà di utilizzarli e combinarli al meglio.

{loadposition user7}

Io ho fatto la prova inserendo i primi 4 ingredienti che mi sono venuti in mente: uova, patate, cipolla, tonno, zenzero, limone (digitandoli in lingua italiana).

Ecco il risultato che mi è stato recapitato alla mail che ho indicato:

Uova al tonno con patate e cipolla

Ingredienti:

- 4 uova
- 2 patate medie
- 1 cipolla
- 1 scatola di tonno sott'olio
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- Succo di mezzo limone
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200°C.

Tagliare le patate a cubetti e trasferirle in una teglia da forno. Aggiungere un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe e mescolare bene. Infornare per 20 minuti.

Nel frattempo, sbucciare e tritare finemente la cipolla.

In una padella antiaderente, scaldare un filo d'olio e aggiungere la cipolla tritata. Lasciar cuocere a fuoco medio per 5 minuti.

Aggiungere il tonno sgocciolato e il succo di limone. Mescolare bene e cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere le patate cotte al forno, lo zenzero in polvere, un pizzico di sale e pepe e mescolare bene.

Sbattere le uova in una ciotola e versarle nella padella. Cuocere a fuoco medio fino a quando le uova non si saranno rapprese.

Servire caldo.

Il servizio si chiama [AI Recipe Generator](#) e promette di risolverci un bel po' di problemi!

{jcomments on}

{loadposition user6}