

2. Aji pineapple ++



Specie: C. Baccatum

Origine: Ecuador

Piccantezza: medio bassa

Scala Scoville: 5.000-15.000

Dimensioni pianta : 1.2 mt.

Origine semi: OldPassionPlant

Descrizione

Questo peperoncino baccatum produce frutti color giallo limone lunghi, affusolati e di notevoli dimensioni. E' una pianta robusta che apprezza la stagione calda durante la quale darà il massimo della sua produttività ma poi continuerà a fiorire e fruttificare anche se in misura più ridotta fino ad ottobre inoltrato. Particolare è il suo gusto dove gli aromi degli agrumi si mescolano al profumo particolare dell'ananas. Ottime sono le salse fresche a base di Aji, di seguito un esempio:

INGREDIENTI

- 1 cespo di lattuga
- 1/2 tazza di maionese
- 6/8 Aji Pineapple freschi
- 1 piattino di pane bianco tagliato a cubetti senza crosta

PREPARAZIONE

Pulire i peperoncini dai semi e con attenzione arrostiti per un minuto i peperoncini ruotandoli sulla fiamma del fornello. Tenendo il cespo di lattuga a testa in giù ed aiutandosi con un coltello, estrarre il torsolo ed eliminarlo, frantumare in piccoli pezzi a mano il resto delle foglie di lattuga. Frullare a bassissima velocità la lattuga assieme ai peperoncini abbrustoliti, una volta raggiunta la consistenza di una purea, aggiungere la maionese e mescolare il tutto a mano aggiungendo anche i cubetti di pane. Se la salsa tende a solidificarsi troppo aggiungere altra maionese. Consumare la salsa come fresco contorno a piatti di pollo o ai vostri piatti preferiti, oppure, semplicemente, tuffateci dentro dei pezzetti di pane ed assaporatela così com'è. Nelle calde giornate estive questa salsa sarà un successo!