

5. Ancho Poblano +



Specie: Capsicum Annum

Origine: Puebla –Messico

Piccantezza: Bassa

Dimensioni pianta : circa 0.9 metro – Utilizzare tutori

Descrizione

Chiamato Ancho, il peperoncino a forma di cuore con pareti spesse che li rende ideali per l'imbottitura. I frutti sono di colore verde ed una volta maturi rossi e poi marroni. Ancho è detto il peperoncino Poblano secco, utilizzato in molti tipi di salse Mole, tipica messicana. Ha un sapore dolce con un livello di piccantezza media.

I grandi frutti a forma di cuore sono chiamati Poblano quando sono freschi ed Ancho dopo l'essiccazione.

Buono per l'imbottitura con formaggio o per il barbecue, oppure rivestiti in uovo sbattuto (capeado) e fritti. Dopo essere stati arrostiti e pelati (che migliora la struttura, eliminando la pelle cerea), i peperoncini Poblano possono essere conservati sia in molteplici tipi di salse, che congelati.

Coltivazione

Le piante di Ancho Poblano di solito preferiscono il pieno sole e durante la raccolta, a fine estate, potrebbero richiedere un ulteriore sostegno per i frutti in crescita. Un Poblano dura circa 200 giorni dal seme alla raccolta e richiede temperature di almeno 20°C per fiorire.