

15. Cayenne ++



Specie: C. Annuum

Origine: Cayenne – Guyana Francese

Piccantezza: media

Scala Scoville SHU: 20.000-30.000

Dimensioni pianta : 0.4 – 0,7 mt.

Descrizione

Di origine pre-colombiana e diffuso dai Portoghesi già nel 16° secolo, il Cayenna è una specie di peperoncino, di media piccantezza, che prese il nome dal fiume Cayenne, nella Guyana francese, come menzionato, nel 17° secolo, da Nicholas Culpeper nel suo libro "Complete Herbal".

Da allora, nel mondo occidentale il termine cayenna viene spesso usato, erroneamente, per indicare qualsiasi tipo di peperoncino. Col nome generico di pepe di cayenna si intende la polvere ottenuta dai frutti secchi.

Per le sue qualità di adattamento al clima, di facile coltivazione e di resistenza alle malattie è uno dei peperoncini più coltivati commercialmente, sia nelle Americhe che in Europa, Asia e Africa. Negli USA, dove si produce dal 75 all'85% del macerato di Cayenna mondiale, viene prevalentemente usato nell'industria alimentare per farne salse piccanti.

In definitiva è una delle migliori varietà di peperoncino conosciute, che cresce e viene usato quasi ovunque nel mondo.

In cucina

Il peperoncino di Cayenna è un condimento conosciuto in tutto il mondo e con il suo sapore intenso e piccante valorizza pietanze come il jambalaya (zuppa piccante della Louisiana), alcune ricette thai e il chili, piatto della cucina tex mex (a base di fagioli e salsa piccante). Viene venduto già macinato ed è ottimo per insaporire formaggi, uova e crostacei.

Una preparazione che consente di utilizzare questa spezia in modo originale, per aromatizzare bruschette o carni cotte alla griglia, è quella dell'olio d'oliva aromatizzato al pepe di Cayenna, molto semplice da realizzare e da conservare in un barattolo pronto per l'uso:

Ingredienti

- 100 gr di peperoncini di Cayenna freschi
- 350 ml di olio d'oliva
- sale

Spezzettare i peperoncini, salarli, ed essicarli, in modo sicuro, disponendoli su una teglia da mettere in forno per un'ora a temperatura bassa e con lo sportello aperto, per ottenere appena il calore che gli faccia perdere l'umidità.

Raccogliere i peperoncini, metterli in un barattolo e ricoprirli d'olio avendo cura di lasciare almeno un cm di aria dal bordo superiore. Chiudere bene i barattoli riempiti di peperoncino e olio e metterli a bollire in una pentola piena d'acqua per circa mezz'ora.