

25. Hungarian Yellow Wax ++ con ricetta



Specie: C. Annuum
Origine: Sconosciuta
Piccantezza: media
Scala Scoville: 30.000-50.000
Dimensioni pianta : 0.7 mt.
Origine semi: Zee - Stati Uniti

Piccantezza: Saporito
Sapore/profumo: Di peperone
Spessore pareti: Carnose
Produttività pianta: Basso
Numero semi per frutto: Normali
Lunghezza frutto: 6 - 7 cm
Altezza pianta: 50 cm
Colori frutto da nascita a maturazione: Dal giallo chiaro, quasi bianco al rosso

Descrizione

L'Hungarian Yellow Wax è un peperoncino della specie Annuum che matura diventando rosso, ma che in genere si consuma non maturo, quando è del colore della cera ('Wax').

Ottimo per la conservazione sotto sale o aceto, fritti o tostatura. Sufficientemente piccante senza spaventare i palati più lievi. I frutti che non sono consumati freschi possono essere essiccati, congelati, o messi in salamoia.

Ricetta - _Gazpacho bianco

Nella cucina spagnola, il gazpacho è una zuppa fredda a base di verdure crude, molto apprezzata d'estate in regioni calde come l'Andalusia. Ne esistono almeno 60 versioni, alcune molto speziate, in maniera particolare con l'aggiunta di quantità variabili di paprica, e altre meno. Gli ingredienti principali sono tradizionalmente peperoni, pomodori, cetrioli e cipolla, arricchiti di volta in volta con erbe aromatiche differenti. Immane il pane raffermo, ammorbidito in acqua, che rende cremoso il composto.

Il piatto si mangia comunque freddo, talvolta addirittura con cubetti di ghiaccio e accompagna crostini di pane con uova sode. Viene anche usato come aperitivo servito in bicchiere, come energetico rinfrescante.

Ingredienti per quattro persone:

2 cetrioli - 1 mela - 2 cipolle bianche - 2 peperoncini gialli - 4 cucchiaini aceto aromatizzato all'aglio - 2 cucchiaini olio d'oliva

Preparazione:

Affettare sottilmente le cipolle, porle in una teglia e infornarle a 200° per 15 minuti.

Nel frattempo sbucciare i cetrioli e la mela e mettere nel frullatore.

Unire le cipolle al forno, il peperoncino, l'aceto, l'olio d'oliva e sei cubetti di ghiaccio, quindi frullare energicamente. Servire subito o lasciare riposare in frigorifero.