

26. Jalapeno ++ con ricetta - Adottabile



Specie: C.Annuum

Origine: Veracruz- Messico del Sud

Piccantezza: Media - Bassa

Scala Scoville: 2.800-9.000

Dimensioni pianta : 0.4-0.6 mt.

Descrizione

Peperoncino classico poco piccante. Proveniente dallo Stato di Veracruz nel sud del Messico, prende il nome dalla capitale Jalapa. Questa varietà è ora conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo per le sue indiscusse qualità.

Gustoso, croccante, polposo, fragrante, appetitoso sono solo alcune delle caratteristiche che gli vengono generalmente attribuite. Il peperoncino Jalapeño è conosciuto anche come cuaresmeño e gordo. Altro sinonimo è Chipotle, termine che viene dalla parola "chilpoktli" in lingua Nahuatl, che significa "peperoncino affumicato", in questo caso è uno Jalapeño affumicato che tende ad essere marrone e raggrinzito e si tratta di un peperoncino usato principalmente in cucina messicana o di ispirazione messicana come quella delle regioni sud degli USA. La grande particolarità di questo peperoncino è quella che può essere lavorato sia verde, quando ancora acerbo, sia quando arriva a completa maturazione. Ottimo sott'aceto.

Frutto lungo circa 7 cm, di piccantezza media, gustoso ripieno di formaggio e gratinato al forno

Caratteristica striatura detta "tappatura" anche marcata, può svilupparsi sull'epicarpo del frutto quando raggiunge le dimensioni di raccolta.

In cucina

Tagliare i frutti a metà, longitudinalmente, eliminare i semi e riempire a metà con crema di formaggio, riassemble, immergere in uovo sbattuto e passare nel pangrattato. Mettere in freezer per 2 ore, poi friggere e servire caldo.