

33. Papaccelle / con Ricetta



Specie: C. Annuum

Origine: Italia

Piccantezza: bassa

Scala Scoville: 200-700

Dimensioni pianta : 0.5 mt.

Descrizione

Appartiene alla tipologia di peperoncini topedo (peperone pomodoro). Il peperoncino papacelle chiamato tipicamente "Pappacella Napoletana" è uno dei prodotti tipici della gastronomia campana. Il peperoncino si presenta con piccole bacche un poco schiacciate e costolute, è molto carnoso con polpa dolce, profumo intenso non piccante, anche se alcune varietà piccanti vengono comunque coltivate. Viene coltivato prevalentemente in Campania nell'agro di Acerra e Nola. La dimensione dei frutti non deve essere eccessiva, massimo 8-10 cm di diametro con colori intensi che vanno dal verde al giallo e al rosso vinato.

Nella cucina napoletana la papacella viene preparata fondamentalmente in tre varianti:

- soffritta in padella per accompagnare piatti a base di carne di maiale
- ripiena al forno
- conservata sotto aceto per l'ingrediente principe della celebre insalata di rinforzo natalizia campana

Un esempio di Ricetta

INGREDIENTI:

- 3 peperoncini papacelle di dimensioni medie
- olio extravergine di oliva
- 250 gr. di spaghetti trafilati in bronzo
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino fresco
- olive taggiasche,
- acciughe

- 2 fette di pane casareccio
- capperi di Pantelleria
- pecorino

PREPARAZIONE:

Pulite i peperoni, svuotateli dei semi e tagliate lasciando intatta la parte superiore (come si vede nella foto) che servirà per fare da coperchio alla preparazione finale. Cuocete gli spaghetti al dente, e nel frattempo preparate un sughetto con aglio, olio, peperoncino, capperi, acciughe e olive taggiasche, lasciandone alcune intere e altre denocciate e fatte a pezzetti nel condimento. Scolate la pasta e saltatela in padella con tutti gli ingredienti. Ora riempite il peperone con un nido di spaghetti ben caldi avendo cura di farne fuoriuscire qualcuno dal "contenitore". Tenete da parte un pò di condimento per la decorazione. Mettete il peperone "ripieno" in forno a 180 gradi per 10-15 minuti, con un filo d'olio sia a decorazione sia alla base della teglia, il tempo che prenda gusta e perda quella durezza del crudo. Cuocete a parte anche il coperchietto della papaccella. Ora fate il pane a pezzetti e bruschettatelo in una padella caldissima. Grattugiate grossolanamente il pecorino e tenetelo da parte. Prendete il peperone ripieno dal forno e poggiatelo al centro di un piatto da portata. Decorate la base degli spaghetti croccanti con il pane bruschettato, il pecorino, e un pò di pezzetti di condimento rimasti. Qualche oliva intera, un'acciuga, del prezzemolo. Appoggiate la parte superiore del peperone sull'altra metà in modo che assuma l'aspetto di una piccola pentola, ma non coprite completamente la visione degli spaghetti.