

## 37. Pimenta de Padron + con ricetta – Adottabile



**Specie:** C. Annuum

**Origine:** Galicia, Spagna – Nord Portogallo

**Piccantezza:** Bassa

**Scala Scoville:** 500-2.000

**Dimensioni pianta :** 0.6 mt.

**Origine semi:** Spagna

### Descrizione

I Pimientos de Padron sono dei piccoli peperoncini verdi, dolci, coltivati nel territorio di questo piccolo paese galiziano, chiamato appunto Padron. Ogni tanto ce n'è qualcuno piccante, ma la cosa non disturba, anzi, rende più buona la padellata. Dalla Galizia questi peperoncini si sono diffusi in tutto il nord del Portogallo, specialmente nelle regioni del Douro e del Minho.

### Ricetta

I peperoncini vanno solo lavati e poi messi in padella con olio di oliva (ricordare il coperchio!) e fritti a fiamma alta, girandoli ogni tanto. Alla fine vanno cosparsi di sale grosso. E' una vera goduria mangereccia accompagnati a piatti tipici spagnoli come il polpo a la Gallega o calamari fritti.

Assomigliano ai nostri friggirelli ma sono più saporiti.