

## 43. Thai Dragon ++ con ricetta



**Specie:** C.Annum

**Origine:** Asiatica (1800)

**Piccantezza:** medio alta

**Scala Scoville:** 75.000-90.000

**Dimensioni pianta :** 0,6 mt.

**Origine semi:** Inghilterra

OldPassionPlant

### **Descrizione**

Il Thai Dragon è un peperoncino piccante simile al Cayenne, con frutti lunghi circa 7cm che maturano dal verde al rosso.

Il Dragon Thai può risultare molto piccante.

Le piante crescono generalmente sino a 60 cm, ben si prestano alla coltivazione in vaso e può produrre fino a 200 peperoncini in una sola stagione .

Ha un ottimo sapore, ed è un ingrediente comune in molti piatti asiatici.

Fare attenzione quando si maneggiano i semi o le parti interne del frutto, l'olio può irritare la pelle e gli occhi.

Maturazione 70-80 giorni da piccante e molto piccante

### **Ricetta**

Famosa zuppa thailandese, Tom Ka Gai o Dom Yam Gai.

E' veramente veloce da preparare, e il gusto... è indescrivibile, caldo come un abbraccio durante l'inverno e vi scalderà il cuore.

Lo zenzero e il peperoncino danno la sensazione di liberare le vie respiratorie, e il morbido sapore del cocco vi rimarrà in mente per giorni.

Per un tocco di stile va usato un peperoncino thailandese, ma un qualunque peperoncino rosso fresco va bene.

Le dosi sono per due persone come primo piatto, o per una persona sola come piatto unico.

## **Zuppa di pollo thai (Tom Ka Gai)**

### ***Ingredienti***

Per due persone:

200g petto di pollo

1 gambo di citronella

1cm zenzero

1 peperoncino rosso

100ml crema di cocco

1 cucchiaio salsa di pesce

1 cucchiaio succo di limone

1 cucchiaio olio

### ***Preparazione***

Tritare la citronella, affettare sottilmente lo zenzero e tagliare il peperoncino a rondelle.

Fare insaporire in una pentola con l'olio per un minuto, quindi versare 150ml di acqua e la crema di cocco.

Portare a ebollizione, quindi aggiungere il pollo tagliato a bocconcini, la salsa di pesce e il succo di limone.

Fare cuocere per cinque minuti e servire immediatamente.