

## Chupetino +++



**Specie:** C.Chinense

**Origine:** Brasile

**Piccantezza:** medio/elevata

**Scala Scoville:** 30.000-40.000

**Dimensioni pianta :** 0.4 – 0,8 mt.

**Origine semi:** Oldpassionplant - Pepperfriend

### **Descrizione**

Varietà del Brasile molto produttiva e piccante, pianta che se ben coltivata e' molto possente, a volte alta più di un metro e spettacolarmente produttiva, sino a 300 peperoncini per pianta.

Chiamato anche Biquinho quando la piccantezza è moderata.

Peperoncino piccolo di colore rosso brillante o giallo sole, dalla forma insolita che ricorda una tetta materna o il ciuccio di un bimbo, in spagnolo, Chupertino, è un frutto molto saporito e aromatico, ovviamente piccante, nell'ordine di oltre 30.000 Unità Scoville, che bene si presta ad essere essiccato o conservato sott' olio.

La pianta ha una forma armonica e con i frutti è adatta per scopi ornamentali nei giardini e cortili.

### **In cucina**

Vengono consumati generalmente freschi o in polvere, nel caso di piccantezza moderata nel luogo di origine si conservano sotto aceto e serviti come contorno o come antipasto.

### **La conserva.**

Qualsiasi altro piccolo peperone con piccantezza moderata può essere sostituito al Biquinho. Nella ricetta, i peperoncini sono conservati in una miscela di aceto bianco e cachaça . Tuttavia, se non riesci a trovare cachaça nel tuo negozio di liquori locali, è possibile sostituirla con tequila o vodka. È anche possibile utilizzare rum bianco, ma è consigliato ridurre la quantità di zucchero che si utilizza o il risultato sarà prepotentemente dolce.