

Trinidad Scorpion Butch T +++++ +



Specie: C.Chinense

Origine: Trinidad-Tobago

Piccantezza: Estrema

Scala Scoville: 1.436.700

Dimensioni pianta : 0.8 -1.1 mt

Origine semi - Sem

Descrizione

La varietà Trinidad Scorpion, che nella scala di Scoville, usata per stabilire quanto sia piccante un peperoncino, arriva a 1.436.700.

Marcel de Wit, comproprietario dell'azienda che l'ha prodotto, spiega che per maneggiarlo sono indispensabili i guanti, "altrimenti le mani ti scotteranno per i due giorni successivi".

Per cucinare la salsa Scorpion Strike (che contiene il Trinidad al 58%) secondo de Wit sarebbe necessario indossare anche maschere antigas e tute protettive.

Dietro a questo nome non semplicissimo da ricordare, troviamo il peperoncino più piccante al mondo (record attualmente in fase di omologazione) ottenuto dal meticoloso lavoro di incroci artificiali tra specie caraibiche, surclassando i già noti Naga Viper e i vari Habaneros.

Chi lo ha assaggiato lo definisce "mostruosamente piccante" ma anche con "un curioso retrogusto fruttato".

La pianta è molto alta e produce molti frutti, che assumono i colori verde, giallo e rosso a fine maturazione.

In cucina:

Ottima la salsa barbecue composta al 58% da questa varietà:

15 peperoncini senza gambi

200 ml di salsa di peperoncino con aglio (Thai / Tabasco)

1 / 4 di tazza da tè di miele

3 spicchi d'aglio, tritati

Preparazione:

Passare i peperoncini con semi in un frullatore a bassa velocità e aggiungere gli altri ingredienti per fare una crema compatta che può essere conservata nel congelatore.