

RICETTE

con il Peperoncino

Pascucci
vivai

www.pascuccivivai.it     

Peperoncini all'olio

Ingredienti: olio extravergine di oliva, peperoncini piccanti, sale.

Procedimento: passare i peperoncini tra le mani ben unte in modo che si coprano di un velo di olio; rotolare i peperoncini nel sale fino e tenere nel forno molto caldo fino a quando sono croccanti. Conservare in sacchetti di carta o in vasetti di vetro. Raccolta e conservazione: raccogliere i peperoncini quando le bacche sono mature, riunire in mazzetti e farli essiccare in un luogo areato.

Marmellata di peperoncini

Ingredienti: 1 Kg di peperoncini freschi, 650 gr di zucchero 2 cucchiaini di miele.

Procedimento: lavare i peperoncini, eliminare i semi e i filamenti bianchi, tagliare a pezzetti e mettere in una ciotola con miele e zucchero. Lasciare riposare per 4-5 ore. Successivamente trasferire il tutto in una casseruola e cuocere per 3 ore a fuoco basso, mescolando spesso. Travasare in vasetti di vetro, coprire e conservare in frigorifero.

Marmellata piccante ai peperoncini rossi

Ingredienti: 6 peperoni tondi rossi e gialli, 6 peperoncini piccanti, 4 mele gialle delizia, 500 gr zucchero semolato, succo e buccia gialla di 1 limone.

Procedimento: tagliare i peperoni tondi a cubetti dopo aver tolto i semi e i fili bianchi al loro interno. Aggiungere i peperoncini tagliati finemente. Aggiungere le mele tagliate a cubetti e il succo di limone. Versare il tutto in una pentola e aggiungere lo zucchero. Coprire e lasciare riposare per tutta la notte. Cuocere per un'ora. Passare il tutto col trita verdure e far cuocere per altri 20 minuti. Versare la marmellata nei vasetti e lasciare raffreddare per una notte.

Olio piccante

Ingredienti: olio extravergine di oliva, peperoncini piccanti.

Procedimento: friggere in olio molto abbondante per poco tempo i peperoncini secchi e spezzettati. Filtrare e conservare l'olio per condire. In alternativa, deporre i peperoncini secchi e spezzettati sul fondo della bottiglia, riempirla di olio extravergine di oliva, chiudere e lasciare riposare per un mese. Trascorso il tempo del riposo, filtrare e conservare al fresco e al buio.

Torta con peperoncino

Ingredienti: 60 gr burro (temperatura ambiente), 75 gr zucchero, 1 uovo, 100 gr cioccolato fondente, 1 cucchiaino di buccia di arancia finemente grattugiata, 110 gr farina, 1 cucchiaio cacao amaro, 1 cucchiaino peperoncino in polvere, 1/2 bustina lievito in polvere.

Procedimento: montare lo zucchero con il burro con l' aiuto del frustino elettrico fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere l'uovo, il cioccolato fuso e la buccia di arancia grattugiata. Setacciare la farina con cacao, peperoncino e lievito; aggiungere il latte e il cioccolato. Versare il composto in una tortiera imburrata dal diametro di circa 25 cm ed infornare a 180° per 30 minuti.

Penne all'amatriciana

Ingredienti: 500 gr. di pennette, 200 gr. di guanciale, 300 gr. di polpa di pomodoro, 150 gr. di pecorino grattugiato, peperoncino, sale e pepe, olio.

Procedimento: soffriggere il guanciale tagliato a listarelle fino a renderlo molto rosolato, aggiungere il pomodoro e cuocere per circa 10 min aggiungendo il peperoncino. Cuocere le pennette al dente e passarle in padella con la salsa e con il pecorino. Raccolta e conservazione: raccogliere i peperoncini quando le bacche sono mature, riunire in mazzetti e farli essiccare in un luogo areato.

Peperoncini sottaceto

Ingredienti: 1 kg di peperoncini, aceto di vino, qualche spicchio di aglio.

Procedimento: lasciare i peperoncini a temperatura ambiente per 1-2 giorni in modo che inizino ad appassire leggermente. Lavarli accuratamente, stenderli su un vassoio e farli asciugare al sole per almeno mezza giornata, oppure lasciarli per un giorno e una notte in un locale ben arieggiato. Mettere in vasetti di vetro, ricoprire con aceto di vino e chiudere accuratamente. Far riposare per almeno un mese. Trascorso il tempo di riposo, togliere l'aceto utilizzato e sostituirlo con aceto nuovo. Aggiungere l'aglio pelato e a spicchi, richiudere e lasciare riposare per due mesi prima di servire. Si serve come accompagnamento ai bolliti.

Pasta di peperoncino

Ingredienti: peperoncini rossi polposi, olio extravergine di oliva, foglie di basilico.

Procedimento: levare il gambo ai peperoncini e pulire con un panno. Tagliare a pezzi senza eliminare i semi. Passare il tutto al frullatore aggiungendo olio extravergine di oliva quanto basta a raggiungere un composto morbido; sistemare il preparato in vasetti di vetro, avendo cura che non resti aria all'interno. Distribuirvi sopra foglie di basilico e olio extravergine di oliva e coprire. Conservare in frigorifero. Si aggiunge ai sughi o si spalma sul pane.

Salsa

Ingredienti: 500 gr di alici fresche, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, 2 peperoncini, olio di oliva.

Procedimento: preparare un battuto di aglio, peperoncino e prezzemolo. Farlo rosolare con dell'olio e aggiungere le alici precedentemente pulite e tagliate a pezzetti. Bagnare il tutto con vino bianco e far cuocere sino a quando le alici non sono disfatte. Condire la pasta, possibilmente lunga, diluendo la salsa, se necessario, con un po' d'acqua di cottura della pasta.