



the  
**red hot chili**  
cookbook

**Favolose ricette infuocate  
per piatti piccanti**

**Dan May**

fotografie di Peter Cassidy

Guido Tommasi Editore



# the **red hot** **cookbook**

Favolose ricette infuocate per piatti piccanti



**Dan May**

fotografie di Peter Cassidy

Guido Tommasi Editore

## Insalata thai di manzo e noodles di riso tiepidi

Una delle cose più piacevoli del passare dalla solitudine della fotografia al cibo è stata il turbinio straordinario che questo sembra creare. Ho avuto la fortuna di fare amicizia, negli ultimi anni, con molte persone generose e di talento e forse nessuno lo è più di Owen Potts, da cui arriva questa ricetta. Nonostante si circonda di continue attività frenetiche, Owen non è mai troppo occupato per due chiacchiere e una birra, né per guidare per quasi 500 km per aiutarmi a cuocere un maiale allo spiedo... ma questa è un'altra storia. Questa ricetta è una deliziosa variante orientale, diversa e saporita, di una semplice insalata.

- 400 g di filetto di manzo
- 1 cucchiaio di olio di girasole
- 100 g di germogli di bambù a listarelle sottili
- 100 g di arachidi tostate, salate e tritate finemente
- 200 g di foglie di spinacino
- 500 g di noodles di riso sottili
- 1 cucchiaio di olio di sesamo tostato
- 8 cipollotti a fette sottili
- 3 cucchiai di nuoc cham (pagina 133)
- 2 manciate di coriandolo fresco tritato finemente
- 2-3 zucchine piccole (circa 200 g) tagliate a nastri con una mandolina o con un pelaverdure
- il succo di ½ lime appena spremuto
- 1 pizzico di sale
- 2 peperoncini rossi sottili a fette molto sottili

### Marinata

- 1 gambo di lemongrass tritato molto finemente
- 2 cucchiaini di pasta di curry rosso thailandese
- 2 cucchiaini di salsa di pesce nam pla
- il succo di ½ lime appena spremuto

Per 4 persone

Per la marinata, mescolate il lemongrass, la pasta di curry, la salsa di pesce e il succo di lime, poi mettete il manzo in un piatto poco profondo e versatevi sopra questo mix. Coprite e tenete in frigorifero il più a lungo possibile (30 minuti vanno bene, una notte sarebbe perfetto).

Scaldate l'olio in una padella su fuoco medio e cuocete il manzo marinato (conservate la marinata rimasta) per 2 minuti su ciascun lato. Togliete dalla padella, coprite e lasciate da parte. Nella stessa padella, soffriggete velocemente il bambù e le arachidi con la marinata avanzata. Unite lo spinacino e togliete subito la padella dal fuoco. Mettete il coperchio e fate appassire gli spinaci con il calore residuo.

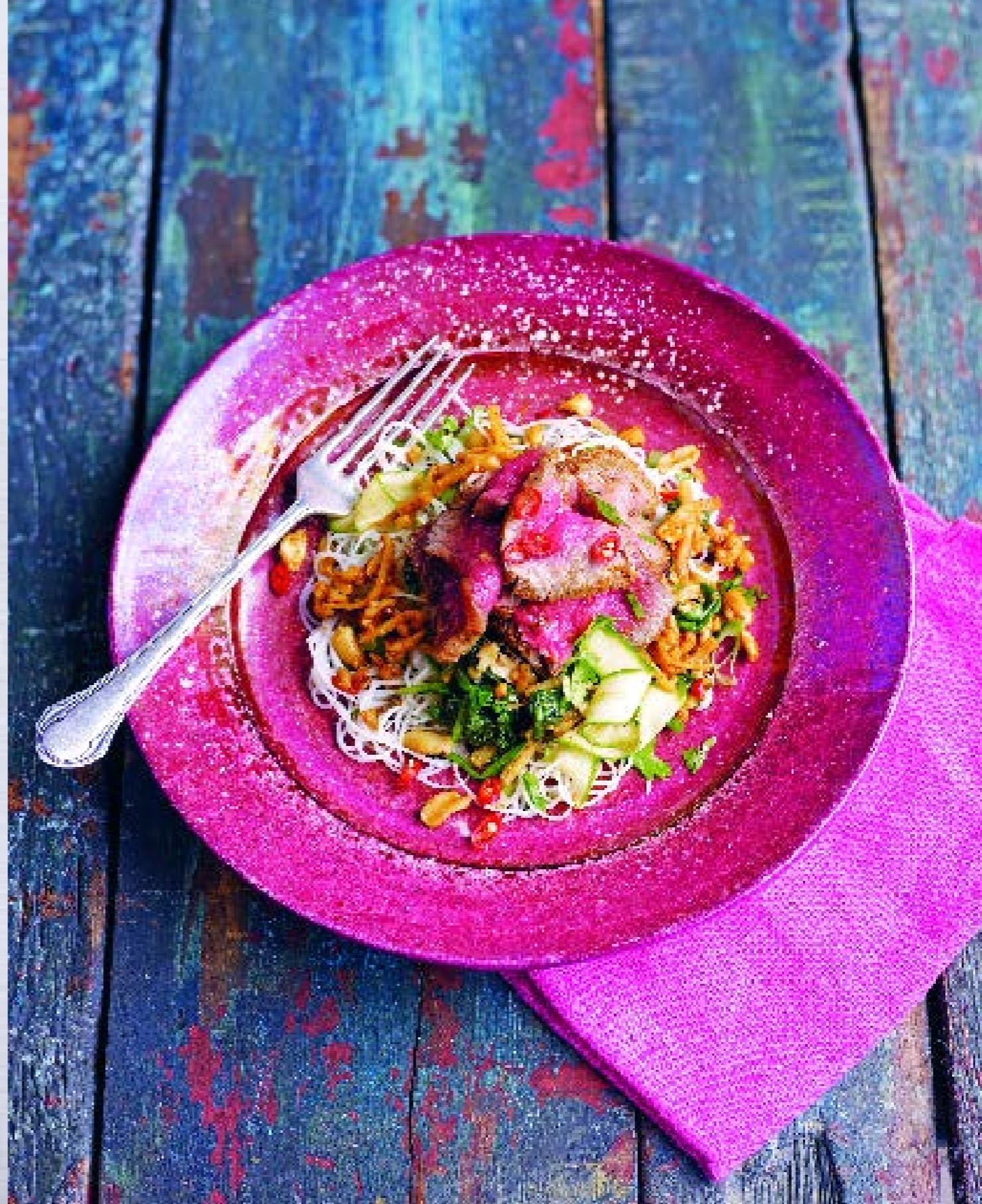
Cuocete i noodles in una pentola con acqua bollente per 5 minuti, finché non saranno pronti. Scolateli e conditeli con l'olio di sesamo, i cipollotti, il nuoc cham e metà del coriandolo. Intanto, tagliate il manzo a fette sottili e tenete in caldo.

Condite le zucchine con il succo di lime, il coriandolo rimasto e il sale.

Per assemblare, dividete i noodles in 4 piatti caldi, poi mettete sopra gli altri ingredienti. Guarnite con i peperoncini.

**CONSIGLIO** Questa ricetta funziona molto bene anche con del petto di pollo senza pelle. A differenza del manzo che si può servire al sangue, è importante che il pollo sia ben cotto all'interno prima di essere servito.

**PEPERONCINI CONSIGLIATI:** Thai Hot o Bird's Eye.





## Polpette di granchio e maionese al peperoncino e lime

L'umile granchio rappresenta al meglio la meraviglia e la sorpresa dei frutti di mare. Dietro un aspetto improbabile si nasconde una carne deliziosa, saporita, succulenta e molto versatile. Il granchio fresco è perfetto con il peperoncino! Queste polpette, servite con una rapida maionese al peperoncino e lime, sono un ottimo snack con un bicchiere di vino bianco.

500 g di polpa di granchio cotta/precotta  
4 cipollotti tritati finemente  
1 spicchio d'aglio schiacciato  
1 peperoncino rosso o verde piccante privato dei semi e tritato molto finemente  
1 cucchiaio di prezzemolo fresco a foglia piatta o coriandolo tritato  
1 cucchiaio di salsa di pesce nam pla (o un'altra)  
1 cucchiaino di zucchero di canna muscovado o brown sugar chiaro  
1 uovo sbattuto  
1 cucchiaino di aceto di vino bianco  
1 pizzico abbondante di sale marino  
farina, per spolverare  
100 ml di olio di girasole o di arachidi, per friggere  
maionese al peperoncino e lime (pagina 117)

Per 16 polpette

Mescolate la polpa di granchio, i cipollotti, l'aglio, il peperoncino, il prezzemolo, la salsa di pesce, lo zucchero, l'uovo, l'aceto e il sale. Potete usare un robot da cucina, ma mescolando tutto a mano in una ciotola darete più consistenza alle polpette finite. Dividete il composto in 16 parti e date loro la forma di palline, che poi appiattirete in 16 dischi. Spolverate ogni polpetta con un po' di farina e mettetele in frigorifero per 30 minuti prima di cuocerle.

Scaldare l'olio in una padella grande su fuoco medio e friggere le polpette poche per volta. Giratele spesso e saranno pronte una volta dorate da entrambi i lati (circa 2 minuti per lato).

Servitele con la maionese veloce al peperoncino e lime come intingolo.

**CONSIGLIO** Mettere le polpette in frigorifero prima di cuocerle le rende più facili da maneggiare ed è meno probabile che si rompano in cottura.

**PEPERONCINI CONSIGLIATI:** Bird's Eye rosso o verde, Kung Pao o Thai Hot.

## Tapas di olive marinate veloci e peperoni del Padrón

Ecco due modi divertenti per dare un tocco piccante alle vostre tapas. Le olive si possono preparare prima, ma i peperoni del Padrón devono essere fatti al momento. Questi peperoni possono essere difficili da reperire, ma fate scorta se li trovate perché si conservano molto bene in frigorifero. Se andate a Barcellona, visitate l'incredibile mercato Santa Caterina, opera degli stessi architetti del palazzo del parlamento scozzese. Ricordo di essere tornato con quasi 5 chili di peperoni del Padrón in valigia (già solo questo è valso il biglietto aereo!).

### Olive marinate veloci

200 ml di olio d'oliva buono  
3 spicchi d'aglio schiacciati con la buccia  
1 rametto grande di rosmarino fresco  
1 peperoncino rosso piccante a fette molto sottili  
la scorza grattugiata di 1 limone  
una confezione da 400 g di olive nere denocciate

### Peperoni del Padrón semplici

20 pimientos de Padrón (piccoli peperoni verdi freschi spagnoli)  
1 cucchiaio di olio d'oliva buono  
sale marino in fiocchi

Per 4-6 persone

Per le olive marinate veloci, mettete l'olio, l'aglio e il rosmarino in una casseruola e scaldate MOLTO piano, finché non si vedranno le prime bolle salire in superficie. Togliete la pentola dal fuoco, unite il peperoncino e la scorza di limone e lasciate raffreddare.

Intanto, scolate, sciacquate e tamponate le olive per asciugarle con carta assorbente. Mettetele in un barattolo di marmellata vuoto grande o in una ciotola. Quando l'olio aromatizzato sarà freddo, versatelo sulle olive asciutte. Lasciatele a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di servirle, mescolandole o agitandole (se sono nel barattolo!) ogni tanto per permettere alle olive di aromatizzarsi. Più le lasciate riposare, migliore sarà il risultato finale.

Per i peperoni del Padrón, lavate e tamponate i peperoni con carta assorbente senza rimuovere i piccioli. Scaldate l'olio in una padella a fuoco medio e soffriggete i peperoni pochi per volta, girandoli spesso, finché non inizieranno a cambiare colore e la pelle non si gonfierà. Toglieteli dalla padella e scolateli su carta assorbente. Salateli e servite.

Servite le tapas con il Bloody Mary perfetto (pagina 154) o con un bicchiere di birra ghiacciata e pane per fare la scarpetta: l'olio è delizioso!

**CONSIGLIO** Attenzione! Sebbene i peperoni del Padrón siano di solito molto blandi, circa 1 su 10 è molto piccante. Ogni tanto noi condiamo i peperoni con un po' di olio delle olive marinate, che è buonissimo!

**PEPERONCINI CONSIGLIATI:** i peperoni del Padrón si trovano da fine giugno. In alternativa, vanno bene i peperoncini verdi blandi.





## Salmone arrosto ripieno di salsa verde piccante

sale marino e pepe nero appena macinato

### Salsa verde piccante

- 1 manciata di prezzemolo fresco a foglia liscia tritato
- 2½ cucchiaini di foglie di aglio selvatico tritate finemente (facoltativo)
- 1 manciata scarsa di basilico fresco spezzato
- qualche foglia di menta fresca tritata
- 2-3 cucchiaini di capperi
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 1 peperoncino verde piccolo piccante privato dei semi e tritato finemente
- 6 filetti di acciuga scolati, sciacquati e tritati
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

### Salmone intero arrosto

- 2 pomodori cuore di bue a fette
- 1 finocchio a fette sottili
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 foglia d'alloro fresco
- 2 spicchi d'aglio a fette
- la scorza grattugiata di ½ limone
- ½ cucchiaino di peperoncino in fiocchi
- 2 rametti grandi di timo fresco
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 ml di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di Pastis, Pernod o Ricard (facoltativo)
- 1 salmone da 2,7 kg squamato e sfilettato (chiedete al pescivendolo di farlo per voi) con la pelle

una teglia di circa 40 x 28 cm rivestita di carta forno

Per 6-8 persone

Tempo fa ho visto una versione di questo piatto cucinata dallo chef inglese Rick Stein in una delle sue favolose serie. È stato subito amato a casa nostra, tanto che lo abbiamo preparato in quantità per gli invitati al nostro matrimonio. È stato un gran piacere cucinare per tutti coloro che avevano fatto lo sforzo di venire fino in Northumberland e ci è parso il piatto adeguato da servire con in sottofondo il rumore del South Tyne, uno dei principali fiumi britannici per i salmoni.

Scaldare il forno a 220°C.

Mettete tutti gli ingredienti per la salsa verde piccante in un mortaio grande e pestate per ottenere una pasta grossolana. In alternativa, usate un robot da cucina e tritate a scatti per qualche secondo. Salate e pepate, se serve.

Per il salmone, sistemate i pomodori e il finocchio sulla teglia preparata per creare un letto per il pesce. Spargete i capperi, l'alloro, l'aglio, metà della scorza di limone e metà del peperoncino in fiocchi sulle verdure e poggiatevi sopra i rametti di timo. Mescolate l'olio, il vino, il Pastis, se lo usate, e 3 cucchiaini d'acqua, poi versate il mix sul letto di verdure nella teglia.

Prendete un filetto di salmone e conditelo con sale e pepe da entrambi i lati. Poggiatelo, con la pelle verso il basso, sullo strato di pomodori e finocchi e stendete la salsa verde piccante in modo uniforme sulla polpa del pesce. Salate e pepate l'altro filetto e poggiatelo sulla salsa verde con la carne verso il basso. Con un pennello da cucina, spalmate sulla pelle del filetto superiore un po' del mix di olio che è colato sulla carta forno dal letto di pomodori e finocchi e spolveratevi sopra la scorza di limone e il peperoncino in fiocchi rimasti. Salate e pepate in abbondanza. Se il pesce è grande per la teglia, sistematelo in diagonale o piegate un po' la coda.

Cuocete in forno caldo per 30 minuti. La pelle si dorerà leggermente e diventerà croccante. Sfornate e lasciate riposare per 15 minuti. Servite con i pomodori e i finocchi. Si accompagna bene anche a patate novelle lesse, insalata e aioli fresca (pagina 117). È delizioso anche servito freddo.

**CONSIGLIO** Il salmone non deve essere troppo cotto! Il classico modo per verificarlo è spremerlo o pressarlo con delicatezza. Se è cotto a puntino farà un po' di resistenza, se è ancora crudo avrà la consistenza di una gelatina soda, appena tremolante. Se è del tutto sodo al tatto, è troppo cotto.

**PEPERONCINI CONSIGLIATI:** Cayenna verde piccolo e piccante per la salsa.

## Tortilla spagnola con peperoni del Piquillo arrosto

Ingredienti semplici, cucinati con cura e con un tocco piccante. È difficile sbagliare con una tortilla. Che si mangi calda o fredda, per pranzo, per cena o come piatto principale, è sempre gradita. Si noti che è ben diversa dall'omelette francese: ha bisogno infatti di una cottura lunga e delicata. Come per una frittata, però, vale sempre la pena aspettare.

50 ml di olio d'oliva  
2 cipolle bianche grandi a fette sottili  
2 patate grandi sbucciate e a fette sottili  
4 peperoni del Piquillo arrosto (vedi consiglio) tritati grossolanamente  
6 uova  
sale marino e pepe nero appena macinato  
insalata verde per servire

*una padella grande a fondo spesso con coperchio (circa 28 cm) e un piatto un po' più grande della padella*

**Per 6 persone come antipasto, 4 come pranzo leggero o 2 come piatto principale abbondante**

Scaldate metà dell'olio in una padella grande a fondo spesso, unite le cipolle e le patate e mescolate velocemente. Condite con sale e pepe e aggiungete i peperoni del Piquillo. Abbassate il fuoco e coprite. Cuocete finché le patate e le cipolle non saranno morbide e traslucide (circa 20 minuti). Giratele spesso per non farle scurire troppo. Una volta morbide, tiratele fuori con una schiumarola e lasciatele da parte.

Sbattete appena le uova in una ciotola grande e unite le cipolle e le patate (dovrebbero essere ancora calde, per iniziare la cottura delle uova). Condite con sale e pepe.

Versate il resto dell'olio nella padella su fuoco medio e aggiungete il composto a base di uova (il tegame dovrebbe essere pieno per due terzi).

Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 20–25 minuti, finché non sarà rimasto pochissimo liquido in superficie.

Prendete il piatto un po' più grande della padella e usatelo per capovolgere la tortilla. Ora il lato cotto sarà in alto e quello crudo verso il fuoco. Cuocete per altri 2–3 minuti, quindi spegnete e lasciate riposare. Se non vi sentite sicuri nel girare la tortilla, potete passare la parte superiore in forno sotto il grill per 2–3 minuti.

Capovolgete la tortilla su un piatto pulito e servitela a fette. Ammetto che a me piace con un po' di salsa piccante. È perfetta con un'insalata verde e un bicchiere di buon vino Rioja spagnolo.

**CONSIGLIO** I peperoni del Piquillo freschi vengono dal nord della Spagna e si raccolgono a settembre e a dicembre. Se siete tanto fortunati da trovarli potete arrostirli (meglio sul fuoco o sul barbecue) e spellarli per questa ricetta. Si trovano comunque già arrostiti, sbucciati e conservati in un delizioso olio spagnolo.

**PEPERONCINI CONSIGLIATI:** i Piquillo sono perfetti ma, forzando un po', potete sostituirli con i peperoni piccanti dolci Piquanté che trovate nel vostro negozietto di fiducia.





## Veggie burger al peperoncino con pomodori secchi e cipolle rosse piccanti

A tutti piace il buon cibo vegetariano, il problema è che spesso sembra messo insieme all'ultimo momento senza pensarci troppo. Questi burger rimediano a tutto ciò. Hanno un sapore delizioso e sono piccanti il giusto, con le magnifiche note dolci dei pomodori secchi. La farina di mais dà ai burger un piacevole tocco croccante.

- 1 patata dolce sbucciata e fatta a cubetti di 2,5 cm
- 3 spicchi d'aglio con la buccia olio d'oliva, per ungere
- 40 g di lenticchie di Puy (o altre lenticchie verdi)
- 1 cucchiaino di dado vegetale granulare
- 60 g di pangrattato integrale
- 1 carota grattugiata
- 6-8 pomodori secchi tritati finemente
- 1 peperoncino rosso medio-piccante privato dei semi e tritato finemente
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di salsa di soia scura
- 1 cucchiaino di spezie cajun
- 1 uovo piccolo sbattuto appena
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di farina di mais
- sale di sedano e pepe nero appena macinato
- 8 panini per burger caldi, per servire
- rucola, per servire
- salsa di cipolle rosse piccanti (pagina 121), per servire

Per 8 burger

Scaldate il forno a 160°C.

Mettete la patata in una teglia con l'aglio e condite con olio d'oliva a piacere. Cuocete in forno per circa 40 minuti, finché la patata non sarà morbida e appena colorita sui bordi. Sfornate e fate raffreddare un po'.

Intanto, mettete le lenticchie in una pentola piena d'acqua fredda con il dado, portate a ebollizione, poi riducete a bollore leggero e cuocete per 20-25 minuti, finché non saranno morbide. Una volta pronte, scolate le lenticchie e mettele in una ciotola grande. Aggiungete il pangrattato, la carota, i pomodori secchi, il peperoncino, l'aceto, l'origano, la salsa di soia e il mix di spezie cajun.

Aggiungete la patata fredda. Assicuratevi che anche l'aglio sia freddo e spremetelo dalla buccia dentro il composto. Mescolate bene gli ingredienti con le mani e condite con sale di sedano e pepe. Unite l'uovo per legare il tutto, usando di nuovo le mani: è il modo più semplice. Se il composto per i burger è troppo umido, aggiungete un altro pugno di pangrattato.

Mescolate la farina e la farina di mais in un piatto grande o in una ciotola bassa. Dividete l'impasto in 8 sfere uguali, passatele nel mix di farine e appiattite le sfere per formare i burger. Teneteli coperti con la pellicola fino al momento di cuocerli.

Scaldate l'olio d'oliva in una padella e friggete i burger su fuoco medio per circa 10 minuti, girandoli spesso. Serviteli nei panini caldi con la rucola e la salsa di cipolle rosse piccanti.

**PEPERONCINI CONSIGLIATI: Jalapeño, Serrano o Cherry Bomb.**



## Olio al peperoncino piccante

Un buon olio al peperoncino non è dato solo dalla qualità del peperoncino, ma anche da quella dell'olio stesso. Per un risultato migliore, cercate un buon extravergine toscano o del sud. Il tipico sapore "pepato" di quest'olio si sposa alla perfezione con il piccante dei peperoncini secchi. La vostra pizza non sarà più la stessa...

2 cucchiaini di peperoncino  
in fiocchi  
4-8 peperoncini secchi interi,  
in base alle dimensioni  
450 ml di olio extravergine  
d'oliva

una bottiglia da 500 ml con tappo  
di sughero o a vite sterilizzata  
(pagina 4)

Mettete il peperoncino in fiocchi e i peperoncini interi nella bottiglia sterilizzata e riempietela con l'olio d'oliva fino a 5 cm dall'orlo. Chiudete con il tappo e agitate bene.

Conservate in un luogo fresco e buio per almeno 1 mese. Agitate bene una volta a settimana mentre riposa. Man mano che i peperoncini staranno in infusione nell'olio, questo inizierà a prendere una sfumatura rossa. L'olio raggiungerà il massimo grado di piccantezza dopo circa 3 mesi.

Per 500 ml

## Olio al peperoncino affumicato e rosmarino

Una variante dei tradizionali oli al peperoncino, questo ha il gradevole aroma del rosmarino, nonché il latente gusto affumicato del Chipotle. È l'ideale per condire le insalate, per una pasta semplice, per la pizza e per aromatizzare le patate al forno. Ogni tanto si trovano anche gli Habanero affumicati: sono un'ottima variante, per un olio molto piccante, fruttato e complesso con una procedura semplicissima.

500 ml di olio extravergine  
d'oliva  
5 peperoncini Chipotle  
secchi affumicati (o altri  
peperoncini affumicati)  
2 rametti grandi di rosmarino  
4 spicchi d'aglio schiacciati  
con la buccia

una bottiglia da 500 ml con tappo  
di sughero o a vite sterilizzata  
(pagina 4)

Versate l'olio in una casseruola e scaldatelo piano. Unite i peperoncini, il rosmarino e l'aglio e scaldate finché dal fondo della pentola non saliranno delle bollicine. Abbassate il fuoco al minimo: è importante mantenere una temperatura bassa per non friggere gli ingredienti. Potrebbe essere difficile, quindi ogni tanto togliete la pentola dal fuoco per qualche minuto.

Dopo circa 40 minuti, testate l'olio versandone ½ cucchiaino su un po' di pane fresco e assaggiate: dovrebbe avere un sapore leggero ma ben percepibile di aglio e rosmarino, seguito dal piccante che si intensifica pian piano. Se non è abbastanza piccante, continuate a scaldare su fuoco basso, assaggiando finché non avrà raggiunto il grado desiderato.

Trasferite l'olio aromatizzato nella bottiglia sterilizzata. Eliminate i peperoncini, il rosmarino e l'aglio se lo volete conservare a lungo. Lasciate raffreddare l'olio, poi chiudetelo bene. È pronto per l'uso.

Per 500 ml



## Gelato facilissimo al peperoncino

L'effetto rinfrescante del gelato bilancia alla perfezione il piccante della marmellata di peperoncini. Noi usiamo la nostra marmellata *Trees Can't Dance*, fatta con Habanero freschi che le danno un piacevole piccante fruttato. Non dovete prendere la nostra, ma assicuratevi che sia abbastanza piccante e dolce, e a meno che non abbiate gusti particolari, evitate quelle con aglio o cipolla! Servite il gelato con un croccante di pinoli per uno straordinario dessert sofisticato!

3 tuorli  
1 confezione da 400 g  
di latte condensato dolce  
300 ml di panna doppia  
i semi di ½ baccello  
di vaniglia o ½ cucchiaino  
di estratto di vaniglia  
150 g di una buona  
marmellata di peperoncini

*gelatiera (facoltativa)*

*un contenitore con coperchio  
per freezer*

**Per 4 persone**

Mettete i tuorli in una ciotola grande e lavorateli con una frusta elettrica (o a mano) per un paio di minuti finché non saranno appena più chiari. Lasciate da parte.

Mettete il latte condensato, la panna e la vaniglia in una pentola a fondo spesso su fuoco basso e mescolate ripetutamente. A causa dell'alto contenuto di zucchero del latte condensato, è facile che si attacchi al fondo se non continuate a girare. Quando il composto sarà caldo, togliete la pentola dal fuoco e versatelo molto piano e a filo continuo nei tuorli, mescolando con la frusta finché non avrete aggiunto tutto il mix. Dovete versare il liquido caldo molto piano e mescolare bene, altrimenti le uova si rapprenderanno con il calore. Ora versate di nuovo il composto nella pentola, portando lentamente quasi a bollire e mescolando in continuazione. Togliete dal fuoco e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Trasferite il mix in una gelatiera e seguite le istruzioni del produttore per ottenere un gelato denso ma non troppo solido. Se non ne avete una, versate il composto in un contenitore per freezer con coperchio, chiudetelo bene e congelate per un paio d'ore. Dopo due ore, prendete il contenitore e mescolate bene il mix, così non si formeranno cristalli di ghiaccio e il composto rimarrà liscio e vellutato. Ripetete dopo altre due ore, finché il gelato non sarà abbastanza sodo e terrà la forma.

Mettete la marmellata di peperoncini in una ciotola resistente al calore sopra una pentola d'acqua calda e scaldatela molto piano per renderla il più liquida possibile. Non deve diventare calda, perché scioglierebbe il gelato, solo liquida abbastanza per versarvela sopra a filo. Quando scivola dal dorso di un cucchiaino, è pronta. Versate la marmellata sul gelato e, con un cucchiaino grande o una spatola, incorporatela per creare un effetto marmorizzato. Coprite di nuovo e mettete in freezer, meglio se per una notte. Se usate la gelatiera, forse dovrete trasferire il gelato in un contenitore adatto al freezer prima di incorporare la marmellata.



# Indice

**A**  
aglio selvatico: gratin di patate, sedano rapa e 113  
pesto all'aglio selvatico e peperoncino 133  
agnello: burger di agnello marocchini speziati con salsa allo yogurt e cetriolini 52  
casserole di agnello alla provenzale 68  
aioli fresca 117  
aji Limo, peperoncini: frutta tropicale con peperoncino e sciroppo al lime 146  
ananas: frutta tropicale con peperoncino e sciroppo al lime 146  
pollo jerk con lime e ananas caramellato 75  
ananas caramellato: frutta tropicale con sciroppo al peperoncino e lime 146  
pollo jerk con lime e ananas caramellato 75  
ancho, peperoncini: burritos creoli di mare 83  
carpaccio di manzo con insalata verde e salsa al rafano 33  
arrosto di verdure con salsa ai funghi e dragoncello 94

**B**  
baccalà: buljol di Trinidad con baccalà 29  
bacon: Huevos Rancheros 64  
benefici per salute e dieta 9  
bhaji di peperoncini: bracioline di maiale con lenticchie speziate e 59  
bhaji di peperoncini verdi 109  
billi Bi al peperoncino 21  
bird's Eye, peperoncini 10  
biscotti allo zenzero con peperoncino e cioccolato 145  
bistecca marinata texana con funghi ripieni 67  
bloody Mary perfetto 154  
bracioline di maiale con lenticchie speziate e bhaji di peperoncini 59  
brownies con pecan al peperoncino 141  
bubble and Squeak piccante 112  
buljol di Trinidad con baccalà 29

burger di agnello marocchini speziati con salsa allo yogurt e cetriolini 52  
burritos creoli di mare 83

**C**  
cacciucco 80  
capesante piccanti con paella allo zafferano 84  
casserole di agnello alla provenzale 68  
cayenna, peperoncini: chai piccante 150  
cioccolata calda piccante 153  
frutta essiccata con mascarpone allo zenzero 146  
petto di pollo al forno ripieno di formaggio di capra e mais grigliato 72  
tartufi alcolici con zenzero e peperoncino 142  
vin brulé piccante 149  
cetriolini sott'aceto 38  
chai piccante 150  
chili texano tradizionale gustoso 56  
chipotle, peperoncini: bistecca marinata texana con funghi ripieni 67  
maionese con aglio arrosto e Chipotle 117  
olio al peperoncino affumicato e rosmarino 130  
patate arrosto al peperoncino con aglio e rosmarino 101  
salsa alle cipolle rosse piccanti 121  
chowder di verdure piccante 18  
cioccolata calda piccante 153  
cipolle sott'aceto al peperoncino 49  
coltivare i peperoncini 6, 11-13  
condimento al peperoncino texano tradizionale di Dan 134  
cozze: crema di 21  
crema di cozze 21

**D**  
de Arbol, peperoncini: condimento al peperoncino texano tradizionale di Dan 134  
dukkah 135

**F**  
formaggio: arrosto di verdure con salsa ai funghi e dragoncello 94  
bistecca marinata texana con funghi ripieni 67  
burritos creoli di mare 83  
grissini al formaggio e peperoncino 45  
Jalapeño popper 38  
petto di pollo al forno ripieno di formaggio di capra e mais grigliato 72  
uova al forno al peperoncino 63  
frutta essiccata con mascarpone allo zenzero 146  
frutta tropicale con sciroppo al peperoncino e lime 146  
funghi: arrosto di verdure con salsa ai funghi e dragoncello 94  
bistecca marinata texana con funghi ripieni 67

**G**  
gamberi: burritos creoli di mare 83  
cacciucco 80  
capesante piccanti con paella allo zafferano 84  
gamberi al barbecue marinati al peperoncino e soia 41  
stufato di pesce creolo di Dan 87  
gelato facilissimo al peperoncino 138  
granchio: burritos creoli di mare 83  
polpette di granchio e maionese al peperoncino e lime 37  
gravadlax di salmone al peperoncino 42  
grissini al formaggio e peperoncino 45  
guindill, peperoncino in fiocchi: capesante piccanti con paella allo zafferano 84

**H**  
habanero, peperoncini 10  
bloody Mary perfetto 154  
cipolle sott'aceto al peperoncino 49  
marmellata di Habanero 121

olio al peperoncino affumicato e rosmarino 130  
pollo jerk con lime e ananas caramellato 75  
pollo marinato al mango e peperoncino 71  
salsa di peperoni verdi, pomodoro e Habanero 118  
stufato di pesce creolo di Dan 87  
huevos Rancheros 64  
hungarian Hot Wa, peperoncini: buljol di Trinidad con baccalà 29

**I**  
insalata nizzarda con tonno e patate al peperoncino e limone 88  
insalata thai di manzo e noodles di riso tiepidi 30

**J**  
jalapeño, peperoncini: arrosto di verdure con salsa ai funghi e dragoncello 94  
chili texano tradizionale gustoso 56  
gamberi al barbecue marinati al peperoncino e soia 41  
Jalapeño popper 38  
salsa cruda 118

**L**  
latte di cocco: bracioline di maiale con lenticchie speziate e bhaji di peperoncini 59  
zuppa di butternut e latte di cocco 25  
zuppa thai di noodles e manzo 26  
legumi: stufato fruttato africano di 91  
lenticchie: bracioline di maiale con lenticchie speziate e bhaji di peperoncini 59  
stufato di legumi fruttato africano 91  
tarka dhal di Beck 106  
tonno e piselli in cremosa salsa cajun 125  
veggie burger al peperoncino con pomodori secchi e cipolle rosse piccanti 97

**M**  
maionese al peperoncino e lime 37, 117  
maionese con aglio arrosto e Chipotle 117  
mais: chowder di verdure piccante 18  
petto di pollo al forno ripieno di formaggio di capra e mais grigliato 72  
mango: pollo marinato al mango e peperoncino 71  
manzo: bistecca marinata texana con funghi ripieni 67  
carpaccio di manzo con insalata verde e salsa al rafano 33  
chili texano tradizionale gustoso 56  
insalata thai di manzo e noodles di riso tiepidi 30  
stracotto di manzo 55  
zuppa thai di noodles e manzo 26  
marinata jerk giamaicana 129  
misurare il piccante dei peperoncini 14-15  
mix di erbe provenzali 135

**N**  
nuoc cham 133

**O**  
olio al peperoncino affumicato e rosmarino 130  
olio al peperoncino piccante 30

**P**  
padrón, peperoni del: tapas di olive marinate veloci e 46  
pasilla, peperoncino: sidro brulé con anice stellato e 149  
patatas bravas 110  
patate: Bubble and Squeak piccante 112  
gratin di patate, sedano rapa e aglio selvatico 113  
insalata di patate del New Mexico 101  
insalata nizzarda con tonno e patate al peperoncino e limone 88  
patatas bravas 110  
patate al forno soffici con spezie cajun 102  
patate arrosto al peperoncino con aglio e rosmarino 101  
pollo peruviano all'aglio e peperoncino con patate novelle 76

tortilla spagnola con peperoni del Piquillo arrosto 92  
zuppa spagnola di patate, aglio e chorizo 22  
pecan al peperoncino: brownies con 141  
peperoncino: biscotti allo zenzero con cioccolato e 145  
peperoncino: cioccolata calda al 153  
gelato al 138  
prosciutto glassato al 60  
peperoncino, tipi 10  
peperoncino d'Espelette in fiocchi: mix di erbe provenzali 135  
peperoni verdi: salsa di pomodoro, Habanero e 118  
pesce, stufato: cacciucco 80  
stufato di pesce creolo di Dan 87  
pesto all'aglio selvatico e peperoncino 133  
piquillo, peperoni del: tortilla spagnola con 92  
poblano, peperoncini: salsa cruda 118  
pollo: petto di pollo al forno ripieno di formaggio di capra e mais grigliato 72  
pollo jerk con lime e ananas caramellato 75  
pollo marinato al mango e peperoncino 71  
pollo peruviano all'aglio e peperoncino con patate novelle 76  
pomodori arrosto con peperoncino, alloro e timo 105  
prosciutto glassato al peperoncino 60  
puttanesca: sugo alla 126

**R**  
rimedi per ridurre il bruciore 14  
rocoto, peperoncini 8, 10  
pollo peruviano all'aglio e peperoncino con patate novelle 76

**S**  
salmone: gravadlax di salmone al peperoncino 42  
salmone arrosto ripieno di salsa verde piccante 79  
salsa cruda 118  
salsa alle cipolle rosse piccanti 97, 121

salsa verde piccante: salmone arrosto ripieno di 79  
salsa vietnamita 133  
sciroppo al peperoncino e lime 146  
scotch Bonnet, peperoncini 10  
maionese al peperoncino e lime 117  
marinata jerk giamaicana 129  
salsa di peperoni verdi, pomodoro e Habanero 118  
sedano rapa: gratin di patate con aglio selvatico e 113  
serrano, peperoncini: salsa cruda 118  
sidro brulé con Pasilla e anice stellato 149  
spezie cajun: patate al forno soffici con 102  
storia dei peperoncini 8  
stracotto di manzo 55  
stufato di legumi fruttato africano 91  
stufato di pesce creolo di Dan 87  
sugo all'arrabbiata definitivo 122  
sugo alla puttanesca perfetto 126

**T**  
tapas di olive marinate veloci e peperoni del Padrón 46  
tarka dhal di Beck 106  
tartufi alcolici con zenzero e peperoncino 142  
tepin/Chiltepin, peperoncino 8  
test di Scoville 14-15  
tonno: insalata nizzarda con tonno e patate al peperoncino e limone 88  
tonno e piselli in cremosa salsa cajun 125  
tortilla spagnola con peperoni del Piquillo arrosto 92  
trinidad Cong, peperoncini: buljol di Trinidad con baccalà 29

**U**  
uova: Huevos Rancheros 64  
insalata di patate del New Mexico 101  
insalata nizzarda con tonno e patate al peperoncino e limone 88  
tortilla spagnola con peperoni del Piquillo arrosto 92

uova al forno al peperoncino 63

**V**  
veggie burger al peperoncino con pomodori secchi e cipolle rosse piccanti 97  
vin brulé piccante 149

**Z**  
zafferano: capesante piccanti con paella allo 84  
zimbabwe Bir, peperoncini: chai piccante 150  
zuppa di butternut e latte di cocco 25  
zuppa spagnola di patate, aglio e chorizo 22  
zuppa thai di noodles e manzo 26

Dall'Ancho al Chipotle, *The red hot chili cookbook* celebra il peperoncino in tutte le sue varietà e intensità. Che preferiate un tocco di piccante o che vi piacciono i cibi davvero infuocati, queste ricette del guru dei peperoncini Dan May scaldano di certo la vostra cucina.

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 297 1



9 788867 532971



Guido Tommasi Editore  
[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)