



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 cucchiaino 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.

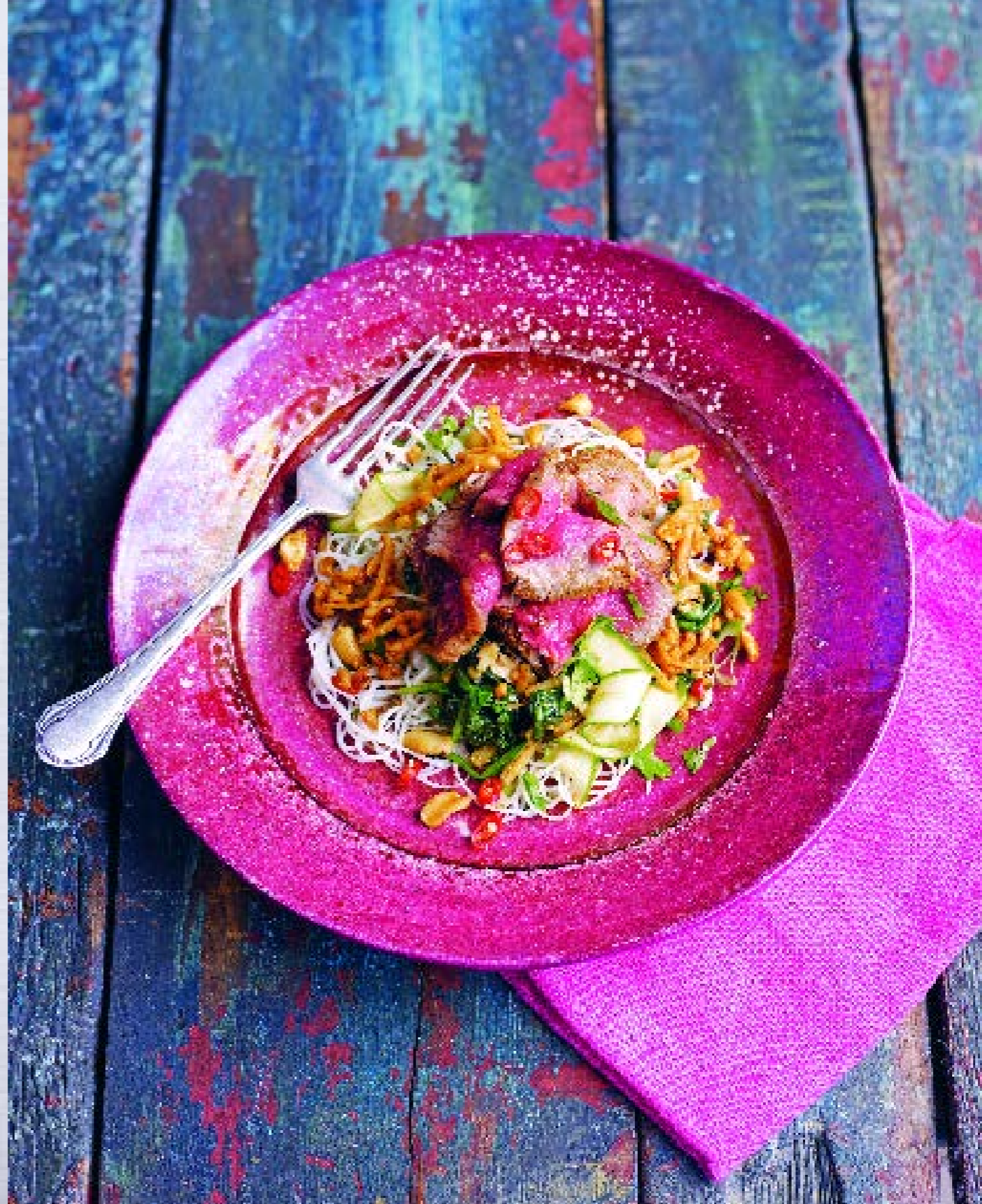
Cuocete i noodles in una pentola con acqua bollente per 5 minuti, finché non saranno pronti. Scolateli e conditeli con l'olio di sesamo, i cipollotti, il nuoc cham e metà del coriandolo. Intanto, tagliate il manzo a fette sottili e tenete in caldo.

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.





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.

Scaldate 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.



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.

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: bracirole 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
bracirole 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: bracirole 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: bracirole 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: cioccolato 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

