

## 45. Tondo Bacio di satana ++ con ricetta - Adottabile



**Specie:** C. Annuumm

**Origine:** Italia

**Piccantezza:** Bassa

**Dimensioni pianta:** 04-06 mt

**Origine semi:** Italia

## OldPassionPlant

### Descrizione

E' un peperoncino coltivato prevalentemente in Campania e in Abruzzo, ma si trova anche in altre regioni italiane. E' possibile mangiarlo farcito sott'olio data la sua piccantezza molto modesta. I frutti passano dal verde al rosso durante la maturazione e sono a forma "sferica schiacciata", dal diametro di 3-4 centimetri.

### Coltivazione

Generalmente in maggio, le piantine possono essere trapiantate in pieno campo con sesti di 70/80 centimetri e distanza sulle file di circa 50 centimetri. I filari sono serviti da irrigazione a goccia. Le piante rimangono piuttosto basse e non sempre è necessario l'utilizzo del tutore.

La fioritura comincia a luglio e le bacche cominciano a maturare verso fine agosto.

Le piante possono continuare a produrre sino a fine dicembre, anche se le ultime bacche a completare la maturazione compaiono in genere a fine novembre, inizio dicembre.

### Caratteristiche

Il Bacio di Satana ha forma sferica, con un diametro che può andare dal centimetro e mezzo ai 3.

Molto caratteristica la disposizione a pigna delle bacche, che crescono appiccate le une alle altre e maturano in serie secondo uno schema assolutamente casuale.

Piuttosto piccante, è buono fresco, sia pure leggermente amarognolo: magnifico da essiccare, vista la sua consistenza e resistenza.

E' un po' noioso da cogliere, vista la vicinanza tra le bacche. E' estremamente produttivo.

## **Ricetta**

### Baci di Satana Ripieni di Tonno & Acciughe

Sfizioso antipastino a base di questi deliziosi peperoncini ciliegia della varietà Bacio di Satana, ripieni di tonno; prodotti artigianalmente non hanno nulla a che vedere con quelli industriali mollicci e riempiti di pane grattugiato! Con un po' di lavoro si possono gustare durante l'inverno. E' una ricetta facilissima, ci vuole solo buona volontà! Conservati sott'olio permettono di trasportare nel tempo i sapori di stagione, i profumi dell'orto, del sole di quest'estate.

### **Ingredienti:**

1 kg. Peperoncini Bacio di Satana, tondi piccanti sodi e freschissimi

500 g. Tonno al naturale

Filetti acciughe sotto sale (circa 10, ma dipende dal gusto!)

100g. Capperi sotto sale (e dissalati)

Olio extravergine d'oliva Italiano q.b.

Una manciata di pepe (facoltativa)

Sale q.b.

Per sbollentare i peperoncini:

1 litro Aceto bianco

1 litro d'acqua

1 presa di sale grosso

# OldPassionPlant

INDOSSATE I GUANTI DI LATTICE MONOUSO E LAVORATE IN UN AMBIENTE AREATO: Lavate, mondate, privateli del picciolo e svuotateli all'interno dei semi, mettete a bollire l'acqua assieme all'aceto e fate sbollentare i peperoncini, (basta immergerli per 1 minuto massimo, devono rimanere molto croccanti!) quindi scolateli e metteteli ad asciugare su degli stracci puliti con l'apertura verso il basso così da aiutare l'asciugatura ... farli asciugare circa 24 ore perché spesso l'acqua presente nelle conserve favorisce il crearsi di muffe. Se si ha la possibilità di farli asciugare al sole è molto meglio. Con un mixer (o un normale frullatore) tritate i capperi con le acciughe, il tonno e create un composto omogeneo, aggiungete 3 cucchiaini di olio Extra Vergine, fate la prova assaggio e regolate secondo vostro gusto aggiungendo eventualmente altri capperi o acciughe e regolate di sale e di pepe macinato fresco, quindi farcite i peperoncini con una sache a poche (una siringa per dolci) o un normale cucchiaino. Disponete i peperoncini in vasetti piccoli adagiandoli poi all'interno dei vasetti precedentemente sterilizzati, cercando di non lasciare spazi vuoti e riempite i vasetti con olio di oliva extravergine.

Le conserve in olio creano un film per cui non è possibile per la tossina svilupparsi, in quanto l'olio non permette all'ossigeno di passare, quindi non è necessario sterilizzare nuovamente. Chiudete ermeticamente e conservateli al buio, si mantengono per tutto l'inverno chiusi, se aperti conservare in frigo.