Peperoni secchi

Conserviamo con il sole

I peperoni secchi si fanno essiccando soprattuto i peperoni “Corno di Toro”. Sono tipici del Sud Italia, caratterizzati da una polpa molto sottile e, quindi, da un basso contenuto di acqua. Queste due importanti caratteristiche favoriscono una veloce essiccazione naturale, realizzata esponendo i frutti al sole: per due o tre giorni i peperoni appena raccolti vengono stesi su delle reti, nella penombra di locali asciutti e ben areati; poi, vengono infilati per i peduncoli, con un ago molto grosso e spago. In questo modo si ottengono delle filate di peperoni dette ”nserte”, che vengono stese al sole ad asciugare, appese a bastoni o ringhiere. Se capiterete in Calabria o in Basilicata, scoprirete che non è raro vedere i balconi delle case adornati con queste spendide “collane” rosse.

Dopo circa un mese di essiccazione i peperoni sono pronti all’uso. Dalle mie parti vengono consumati soprattutto fritti, prendendo il nome di peperoni cruschi. Tuttavia, sono molto usati anche per guarnire primi piatti, carni rosse o baccalà.

Si può impiegare anche tostato e macinato per condire,

ad esempio, la pasta con aglio, olio e peperoncino o con la mollica fritta.

Un altro importante uso del peperone macinato, è fatto nella preparazione dei salumi. Definito in questo caso “pepe buono”, perchè non piccante, serve a dare il caratteristico colore rosso e il buon aroma alla salsiccia e alla soppressata calabrese.

Vi rivelo un “segreto”: polverizzandolo si ottiene… la PAPRIKA!!! Questa non ve la immaginavate, eh?!

I **peperoni cruschi** sono uno dei prodotti tipici più rappresentativi di Calabria e Basilicata; quest’ultima vanta L’IGP dei famosi “Peperoni di Senise”, un comune in provincia di Potenza.