

Jalapenos con Curcuma in salsa yogurt

scritto da Anna De Francesco | 01/07/2015



Jalapenos con Curcuma in salsa yogurt: una ricetta che stupisce.

I **Jalapenos** sono dei deliziosi peperoncini di origini messicane di media grandezza anche definiti “**peperoncini grassi**”. Coltivati anche nel sud degli Stati Uniti, i “**jalapeños**” hanno una forma conica di lunghezza dai 3 agli 8 cm; la polpa è spessa e soda e, dopo la maturazione, il colore può variare dal verde scuro al rosso acceso; il sapore è moderatamente piccante.

In Italia iniziano a trovarsi in negozi di alimentari ma soprattutto in quelli che vendono prodotti sud americane ed alimenti etnici. Se proprio non li troviamo si possono sostituire con i peperoncini verdi nostrani.

Le preparazioni in cui si adoperano i Jalapenos sono diverse. In Messico ad esempio si fanno in salamoia (“*en escabeche*”) oppure essiccati al sole e poi affumicati con legni particolari (*Chipotle*). Ma sono un ingrediente sfizioso anche per cucinare delle crocchette oppure da friggere in pastella.

Una ricetta che voglio consigliare è quella dei “**Jalapenos con [Curcuma in salsa yogurt](#)**” in cui la tipica spezia di origini indiane, dalle ottime proprietà per il nostro organismo, esalterà il sapore di questi peperoncini e lascerà a bocca aperta i vostri ospiti.

Scheda Ricetta Jalapenos con Curcuma in salsa yogurt

Ricetta segnalata da: Anna De Francesco

Categoria: Secondi piatti

Difficoltà: Bassa

Costo: Medio

Dosi: per 4 persone

Tempo totale di preparazione: 40 minuti circa.

Ingredienti

- 12 jalapenos (peperoncini verdi)
- 100 millilitri di yogurt bianco non zuccherato
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 1 cucchiaio di semi di cumino
- 1 cucchiaio di [Curcuma](#)
- 1 cucchiaio di latte di cocco
- 2 uova
- farina 00 q.b.
- pangrattato q.b.
- olio di semi q.b.
- sale q.b..

Preparazione

1. In un padellino mettere un filo d'olio ed aggiungere il cumino, il sesamo e la Curcuma, facendo soffriggere il tutto per 5 minuti a fiamma vivace;
2. aggiungere il latte di cocco e lo yogurt e lasciare che il composto si addensi fino a diventare una crema, abbassando la fiamma;
3. aggiustare di sale e lasciare raffreddare;
4. passare i jalapenos nella farina, nell'uovo leggermente sbattuto e nel pangrattato, quindi friggerli in abbondante olio di semi caldo girandoli fino a che non risulteranno dorati;
5. scolateli ed appoggiateli sulla carta da cucina assorbente in modo che perdano un pò dell'olio di cottura e serviteli ben caldi;
6. ora i **Jalapenos con curcuma in salsa yogurt** sono pronti per essere serviti.

Come presentare il piatto in tavola

Per una buona presentazione dei **Jalapenos con Curcuma in salsa yogurt**, vi suggerisco due modi, potete stendere nel piatto la salsa di yogurt come base ed adagiarvi sopra tre jalapenos per commensale oppure preparate la salsa in cocotte che appoggerete a parte nel piatto. Entrambe le presentazioni stupiranno i vostri ospiti!