

LA FRUTTA ESOTICA

ANANAS

Si consuma al naturale o in macedonie, ma viene anche usato per la preparazione di secondi piatti a base di carne o per la preparazione di dolci.



AVOCADO

E' un frutto dei paesi tropicali. Si mangia la polpa interna condita come una verdura, oppure in purea o salsa (guacamole), una volta che il frutto si

CARAMBOLA

E' usata come decorazione nei cocktail e nelle pietanze. Si può gustare con aperitivi al naturale, e come accompagnamento e decorazioni per verdure crude, insalate, pesci, salumi, punch, nelle macedonie, nelle gelatine, negli spiedini di frutta o come decorazione dei gelati.



COCCO

E' un normale cocco a cui è stata fatta un'incisione meccanica per agevolare l'apertura della noce. Inserendo un coltello appuntito nel punto del taglio, il frutto si apre facilmente.

PAPAYA

E' un frutto tipico dei paesi tropicali. Si mangia la polpa interna arancio, dopo aver tolto i semi neri interni. Contiene una sostanza chiamata "papaina" che aiuta la digestione.



PASSION FRUIT

Frutto dalla polpa vellutata e profumata. Contiene anche piccoli semi neri che sono croccanti e commestibili. Si consuma con il cucchiaino dopo aver tagliato a metà il frutto; è ricco di vitamina C e vitamina A.

MARACUJA

Il succo di Maracuja può essere bollito fino a diventare uno sciroppo che è usato nel fare la salsa, la gelatina, i dessert, la caramella, il gelato, il sorbetto, la glassa della torta, e in generale in pasticceria, o nella preparazione di cocktail.



MANGO

E' un frutto tipico dei paesi tropicali. Si mangia la polpa interna gialla, una volta che il frutto si è ammorbidito. Ne esistono diverse varietà con buccia che varia dal verde al

LITCHI

Per consumarlo s'incide il guscio a metà e si mangia la polpa. Si può anche bollirlo pochi minuti, per separare bene la buccia dal nocciolo.



LIME

E' un agrume molto simile al limone ed utilizzato similmente, ha la buccia verde e la polpa verde chiaro. Si usa spesso nei cocktails (es: caipirinha, mojito...).

KIWANO

Il kiwano si consuma con il cucchiaino, dopo averlo tagliato in due parti. Il kiwano è un dissetante naturale. Particolarmente decorativo si consuma come antipasto o come accompagnamento ai frutti di mare, con la frutta, per le macedonie o con i cocktail.



DATTERI

I datteri si possono mangiare al naturale come un qualsiasi frutto: sono molto indicati per la colazione. Sono ottimi anche nei dessert, snocciolati e farciti con frutta secca come mandorle, nocciole o noci, per fare il gelato e per accompagnare i formaggi.

KUMQUAT

E' un agrume chiamato anche mandarino cinese. Si mangia tutto intero, compresa la buccia.





POMELO

E' un agrume che ha le dimensioni di un "melone", si mangiano gli acini interni.
Ha un sapore particolare, vagamente simile al pompelmo.

RAMBUTAN

Conosciuto come "il litchi peloso", i rambutan sono coperti da una buccia fragile e "pelosa" che viene facilmente spaccata per accedere alla polpa. Il sapore del rambutan varia da dolce, delicato e fragrante fino ad essere un po' o acido, a secondo delle varietà.

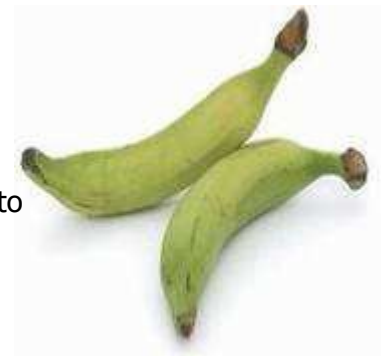


TAMARILLO

Lo si può mangiare al cucchiaio, tagliandolo prima a metà, oppure va tagliato a fette e consumato con aggiunta di zucchero o aceto balsamico. La sua polpa è di colore variabile dal giallo crema al rosso arancio. La buccia non va mangiata.

PLATANO

E' "parente" delle comuni banane, ma si consuma previa cottura fritto in olio, con buccia verde o ingiallita in base ai gusti.



PHISALYS

E' il frutto di un arbusto ed è chiamato anche alchechengi. Si mangia il frutto color arancio intero, compresa la buccia. Viene spesso usato in pasticceria abbinato al cioccolato.

MANGOSTEEN

In bocca è dolce come il lampone, il profumo è delicato. Dura giorni tenuto a temperatura ambiente. E' squisito al naturale e in macedonia. Si incide la calotta superiore per levare gli spicchi, la polpa si scioglie in bocca ed è utile per gelati e marmellate.

