

Frutta esotica a go-go!



Che voglia di riempire il carrello di quei meravigliosi coloratissimi, invitanti e misteriosi frutti esotici che fanno sembrare insulse le nostre mele, pere e kiwi di produzione locale! Non si scatena anche in voi la **voglia matta di acquistarli** e gustare della frutta diversa dal solito?

A me sempre... contemporaneamente però mi sorge l'amletico dubbio: "*Già ma cosa si mangerà?*", e... finisco per comperare le solite mele!

Quella che per noi è una concessione straordinaria, in altri paesi è cibo quotidiano: **mango, papaia, avocado, frutto della passione**, sono solo alcune prelibatezze della frutta esotica, ricca di vitamine, minerali, fibre e proteine.

Ma ecco alcuni consigli su come gustarla al meglio.

Iniziamo con il mango: frutto dalla polpa succosa e dal sapore simile a quello dell'albicocca e dell'ananas. Ottimo sul gelato alla vaniglia oppure insieme al prosciutto crudo (invece del solito melone).

Avocado, dalla simpatica forma a pera e dalla polpa giallino-verde, ideale dall'antipasto al dessert! Lo si può accompagnare a prosciutto crudo, **acciughe, tonno, gamberetti**, condito con olio e aceto di mele o limone e senape.

Che dire della papaia? Nelle forme e nei colori ricorda molto il melone, da apprezzare con una semplice spolverata di zucchero e spruzzata di limone, oppure **per farcire gelato e panna montata!**

Il Passion Fruit, è buono accompagnato al formaggio molle, oppure immerso nello yogurt o semplicemente mangiandone la polpa al naturale aiutandosi con un cucchiaino.

Avete mai provato il **rambutan**? No, non è una strana parola in dialetto da chissà quale significato, è semplicemente un dolcissimo e succoso frutto - proveniente da Malesia, Indonesia e Thailandia - che si conserva a lungo protetto dalla sua fitta peluria rosso scuro, indicato per decorare dessert e macedonie!

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 01/03/2002 (684)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Sushi e Sashimi](#)
- » [Smorrebrod: tutto da scoprire!](#)
- » [La cucina senegalese](#)
- » [Dolmadakia](#)
- » [Moussakà](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)