

RICETTE - Crema di aglio e zenzero



Aglio e zenzero sono due degli elementi del fondo aromatico di base di quasi tutte le cucine del mondo. Usati in combinazione, possono aumentare in modo drammatico la gamma aromatica dei cibi. Tipicamente sia l'aglio che lo zenzero si preparano tagliandoli a piccoli pezzi poco prima di saltarli in padella assieme agli altri ingredienti. Spesso, tuttavia, questo processo è laborioso, allunga i tempi di realizzazione delle ricette e lascia odori sgradevoli sulle mani.

Un modo interessante per poter contare sull'apporto aromatico e sui benefici salutari dei due tuberi è di creare una pasta che li contenga entrambi, da conservare con qualche accorgimento. Questa è una delle creme aromatiche più note della cucina indiana, ed è stata creata lungo i secoli con mortai e pestelli. Oggi l'uso dei frullatori rende la sua preparazione veloce e facile, ed è davvero un peccato non avere a disposizione questa base per una gran quantità di preparazioni alimentari. Le dosi sono veramente semplici: più o meno la stessa quantità di aglio e di zenzero, frullati insieme (oppure frullati separatamente e poi mescolati bene insieme).

Ingredienti

- Aglio e zenzero in pari quantità
- Curcuma
- Sale

Preparazione

Togliete la buccia agli spicchi d'aglio e ai rizomi di zenzero: per lo zenzero, è meglio usare la parte smussata di un cucchiaino o di un cucchiaino per rimuovere la buccia, poiché un coltello porterebbe via con sé troppe parti della polpa. Più l'aglio e lo zenzero sono freschi, meno pungente sarà l'odore della crema.

La pasta può essere conservata al naturale, ma non è consigliabile, perché aglio e zenzero producono reazioni batteriche incrociate che fanno assumere presto alla crema un colore verde-bluastro, in sé innocuo, ma dall'aspetto piuttosto inquietante. Tradizionalmente, la cucina indiana prevede aggiunte di sale e di curcuma, che con il loro effetto antibatterico e antifermentativo prevengono la reazione tra aglio e zenzero; inoltre, la curcuma aggiunge intensità al colore giallo dello zenzero, donando alla pasta una tonalità gialla scura. Le proporzioni di sale e curcuma possono variare: in generale si può dire che per un barattolo da mezzo chilo di pasta è sufficiente un cucchiaino di sale e un cucchiaino di curcuma in polvere.

La pasta va conservata in frigorifero, e ha una durata di circa 6 mesi prima di iniziare ad alterarsi (tipicamente, inizia ad assumere un colore più scuro), ma se avrete iniziato a utilizzarla regolarmente come base aromatica, è difficile che il vostro barattolo di crema d'aglio e zenzero possa durare tanto... buon appetito con l'aggiunta dell'aroma di aglio e zenzero a verdure saltate, zuppe e a una gran quantità di cibi diversi!