



Ricette dal mondo. **Internazionali, etniche, americane, spagnole, cinesi, francesi:** la cucina mondiale è ricca di ricette tipiche ed alcune di queste sono talmente famose da essere conosciute in tutto il mondo.

Considerando singolarmente le varie cucine mondiali troveremo **un'infinità di piatti tipici, alcuni dei quali conosciuti anche all'estero.**

Quali sono però le più famose ricette al mondo? Quelle che solo nominandole chiunque sa di che piatto si sta parlando?

Escludendo la cucina italiana, per la quale la nostra pizza è conosciuta in ogni angolo del pianeta, ecco l'elenco delle 10 più famose ricette dal mondo.



Ricette dal mondo e dalla Spagna: Paella

Il **piatto tipico spagnolo per eccellenza** che ha fatto il giro del mondo è **la Paella**. Si tratta di un **piatto a base di riso, con zafferano, arricchito da carne e verdure.**

La ricetta nasce a Valencia e da qui si è poi diffusa in tutto il Mediterraneo e successivamente ha raggiunto il Sud America dove è stata declinata in diverse varianti.

Tra le più famose ci sono: **Paella de mariscos**, la versione con frutti mare e **Arroz negro** o **paella negra**, con nero di seppia. **Paella mista** unisce carne e pesce, mentre **Paella de verduras** è la versione vegetariana, **Fideuà** la "paella di pasta".



Fish & Chips tra le ricette dal mondo

Un piatto tanto semplice, quanto gustoso e che chiunque ha assaggiato almeno una volta nella vita.

Sto parlando di **Fish & Chips, una ricetta di origina inglese.**

Questo piatto è composto da **filetti di pesce bianco pastellato e fritto** accompagnato patatine, anch'esse fritte. Attenzione: le patatine sono più grandi delle classiche French Fries!

E per finire il piatto viene servito con sale e aceto, e spesso accompagnato da salse, come maionese o salsa **al** curry, oppure da purea di piselli

Fish & Chips rappresenta **un must dello street food dei giorni nostri.**



Pancakes allo sciroppo d'acero

I **famosissimi Pancakes allo sciroppo d'acero** sono una ricetta **di origine canadese** ed oggi sono tra i più famosi piatti serviti a colazione.

E' famoso e ampiamente consumato in tutti gli Stati Uniti: si potrebbe definire la colazione per eccellenza in questa zona del pianeta.

Il Pancake assomiglia ad una crepes, anche se non è del tutto corretto definirlo così: **l'impasto di queste frittelle è più alto e soffice.**

Nella versione classica viene generalmente **servito con lo sciroppo d'acero**.

In alternativa è possibile scegliere come guarnizione anche dei **frutti rossi, come mirtilli o ribes, oppure ancora marmellata e il cioccolato**.



Ricette dal mondo, Caesar Salad

Un'insalata, ma non una qualunque, bensì la famosa **Caesar Salad**.

Nasce grazie a **Caesar Cardini** che la creò nel suo 'omonimo hotel al confine tra Messico e Stati Uniti.

Si tratta di **un'insalatona con pollo, crostini, salsa allo yogurt e Parmigiano**.

Impossibile non conoscerla!



Falafel, ricette dal mondo orientale

E' giunto il momento di spostarci ad oriente perché anche qui ci sono famosissimi piatti conosciuti oggi in tutto il mondo.

Iniziamo la lista parlando dei **Falafel**.

Sono delle **polpettine di legumi, speziate e fritte**, che provengono dall'**Arabia Saudita**.

La ricetta è molto semplice e prevede l'utilizzo di ceci, fagioli o fave, ma anche spezie ed erbe come **prezzemolo, cumino e coriandolo**.

I Falafel si servono con **hummus o yogurt**.



Ricette dal mondo cinese: Involtini Primavera

Gli Involtini Primavera sono un piatto tipico della cucina cinese.

Si tratta di bastoncini croccanti **ripieni di verdure e fritti**. E' possibile prepararli utilizzando **i fogli di riso** (potremmo quasi paragonarli alla nostra pasta sfoglia, anche se hanno una diversa consistenza: infatti devono essere bagnati prima di poterli piegare e arrotolare su se stessi.) e delle verdure.

In generale si utilizza il cavolo verza, ma è possibile trovarli ripieni anche di un mix di verza e carote tagliate a Julienne.

E per finire vanno fritti e serviti caldi o freddi, ma accompagnati da **salsa do soya o agrodolce**.

Gli involtini primavera **si consumano anche nelle cucine asiatiche di Vietnam, Indonesia e Cambogia**, ed oggi giorno un po' in tutto il mondo.



Sushi, tra le più note ricette dal mondo

Forse **uno dei piatti più conosciuti al mondo** (ovviamente dopo la nostra pizza!) è proprio **il Sushi**.

Le sue origini si perdono nei millenni e la sua patria natia è la Cina, anche se è subito stato importato anche in Giappone.

Uramaki, hosomaki, futomaki, nigiri, onigiri, gunkan, temaki e futomaki... sono diverse le possibilità, ma la base della ricetta è sempre la stessa: riso irrorato con aceto di riso, pesce crudo, alghe, zenzero, wasabi, soia.

Oltre al sushi, c'è poi **il sashimi: in questo caso niente alghe, niente spezie, niente riso, ma solamente pesce crudo.**

Il Sushi talvolta può essere cotto, addirittura fritto, mentre il sashimi è sempre e solo crudo.

Una curiosità: il termine **sushi significa** letteralmente "aspro" e va ad indicare il condimento usato per il riso, che in genere è a base di aceto.

Ramen

Non solo il Sushi, anche il **Ramen** è uno dei principali piatti della **cucina Giapponese**.

Si tratta di una particolare **zuppa con noddles con aggiunta di carne, uova, alga e verdure**.

Ne esistono **numerose varianti**, ma le più comuni sono 4 : **Shio** (sale), **Shoyu** (con salsa di soia), **Miso** (brodo a base di miso) e **Tonkotsu** (brodo a base di ossa di maiale).

Benché oggi sia annoverato tra i piatti tipici Giapponesi, la sua origine deriva dalla Cina.

E se vogliamo approfondire ancora, **la base del ramen ricorda quella del pho vietnamita: un ricco brodo di carne.**

Quello che è certo, però, è che la sua marinatura, cottura ed **in generale preparazione sono molto lunghe**, qualsiasi sia la variante scelta.

Ricette dal mondo, Chicken Tandoori

Restiamo in oriente, ma ci spostiamo **in India** per assaggiare il **Chicken Tandoori**. Si tratta di **pollo arrosto speziato**.

Tra l'altro esiste anche una versione cotta in padella e servita con il Curry, una salsa a base di pomodoro, panna e **masala**. Il suo nome è **Tikka Masala**.



Pavlova, ricetta dolce dal mondo

E' giunto il momento del dolce, e per trovare la nostra ricetta ci spostiamo in **Nuova Zelanda/Australia** per **assaggiare la Pavlova**.

Si tratta di una soffice meringa bianca dal cuore morbido con un **ripieno di panna e frutta fresca**.

Questo dolce venne creato in onore della ballerina russa **Anna Matveyevna Pavlova**, per rendere omaggio alla sua grazia e leggiadria.

di Silvia Guelpa



INFORMAZIONI

<https://www.mammainviaggio.it/ricette-cena-veloce-senza-glutine/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/repubblica-dominicana-cosa-vedere-e-fare/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/10-ricette-regionali-itinerario-goloso-lungo-la-penisola/>