



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 **numerosi 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/>