

SECONDI PIATTI

Gambero stufato

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di salsa piccante Louisiana
- 1 piccolo peperoncino a campana affettato
- 1/3 tazza di olio vegetale
- ¼ tazza di farina
- 1 cipolla media tritata
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 2 gambi di sedano affettati
- 2 pomodori medi sbucciati e tritati
- 1 tazza di brodo di pesce o succo di mollusco
- ½ cucchiaino di basilico
- ¼ cucchiaino di timo
- 1 foglia di alloro
- pepe nero fresco tritato
- 1/2kg di gambero sgusciato
- ½ tazza di scalogno tritato inclusa la parte verde

PREPARAZIONE

1 Scaldare l'olio in una padella pesante fino a che diventi molto caldo. Incorporare gradualmente la farina e mescolare costantemente fino a che il composto diventi scuro. Prestare attenzione a non bruciarlo.

Saltare le cipolle, l'aglio, il sedano e il peperoncino a campana con il composto per 5 minuti. Aggiungere i pomodori, il brodo, il basilico, il timo e la foglia di alloro. Portare ad ebollizione, mescolando costantemente.

Ridurre il fuoco e sobbollire per 15 minuti o fino a che la salsa si addensi.

Aggiungere la salsa piccante, il gambero, lo scalogno e sobbollire per altri 5 minuti o fino a che il gambero (sostituibile con i gamberetti) sia cotto. Rimuovere la foglia di alloro e servire.

Suggerimenti per la presentazione: servire con dell'insalata di cavolo, fagioli verdi e pane di mais.

NOTE

Questo piatto, come tutti i piatti tradizionali Cajun inizia con un impasto - o l'arrostitore la farina nel grasso o nell'olio per essere utilizzato come ingrediente addensante. Variazioni: usare i gamberetti o la polpa d'aragosta al posto del gambero. Commenti: Per gli inesperti, fare il composto iniziale può essere difficile. assicurarsi di mescolarlo costantemente o si brucerebbe (se si formano delle macchie scure nel composto, è bruciato ed è meglio buttarlo e ricominciare). Usare solo pomodori freschi, anche se sono comprati al supermercato. Invece del timo richiesto e del basilico provare a sostituirli con 2 cucchiaini aggiuntivi di salsa piccante Louisiana. Servire il piatto sul riso cotto con biscotti fatti in casa.