

SECONDI PIATTI

Gumbo di okra e gamberoni

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



In Luisiana, stato dell'America, uno dei piatti tipici che potrete mangiare più di frequente è il Gumbo di okra e gamberoni, un piatto molto interessante e gustoso, perfetto per chi ama sperimentare ingredienti diversi e diverse metodologie di cottura. Provate questa ricetta dal risultato interessante e se amate i piatti particolari a base di gamberi ecco per voi un'altra idea squisita: gamberi al [piri piri](#).

INGREDIENTI

OKRA 400 gr
GAMBERONI 600 gr
BACON stufato - 200 gr
POMODORI 10
CIPOLLE tritata - 1 tazza
SEDANO tritato - 1 tazza
PEPERONI VERDI tritato - 1 tazza
FARINA 3 cucchiari da tavola
OLIO DI SEMI 6 cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in polvere (facoltativo) - 1 cucchiaino da tè

PER SERVIRE

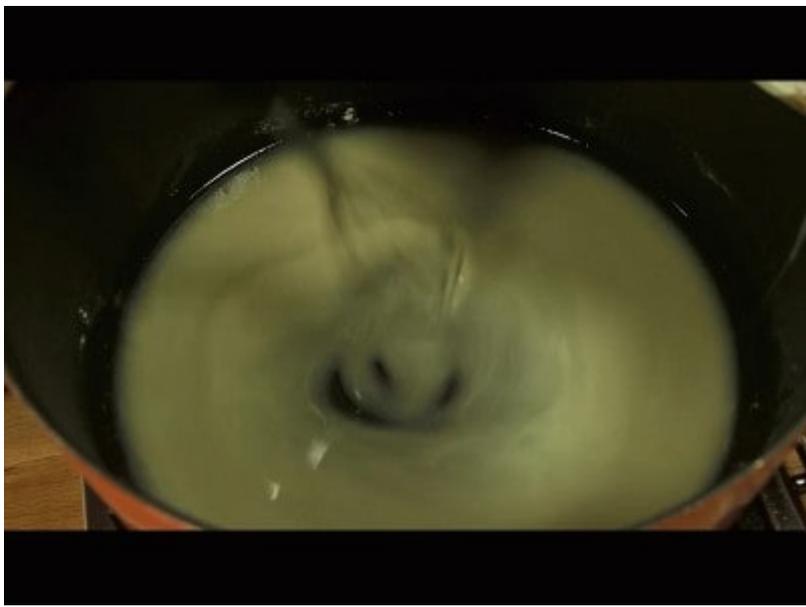
RISO già cotto -

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio di semi e aggiungere la farina setacciata.



- 2 Lasciate cuocere il roux fino a che diventi di un bel color caramello.



3 Aggiungete, quindi, tutte le verdure tritate e fatele soffriggere.



4 Preparate il bacon tagliandolo a listarelle ed unitelo alla pentola.



5 Togliete il picciolo all'okra, tagliatela a pezzettini ed unitela alla preparazione.



6 Unire anche i pomodorini lavati e tagliati in quarti; mescolare bene il tutto.



7 Insaporire con del peperoncino piccante se piace e salare.



8 Aggiungere tanta acqua quanta ne serve per coprire tutto.



9 Lasciar cuocere giusto fino a cottura degli ingredienti.

Aggiungere a questo punto le code dei gamberoni sguosciate e fate cuocere per altri 5 minuti.



10 Servite il gumbo di okra e gamberoni con abbondante riso bianco.

