

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Jambalaya

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



1 PUGNO DI SCALOGNO, 1
PEPERONCINO A CAMPANA, QUALCHE
SPICCHIO D'AGLIO, QUALCHE GAMBO
DI SEDANO, RISO E ACQUA (1/2KG È
SUFFICIENTE PER 2-3 TAZZE DI RISO),
QUALCHE PIZZICO DI PREZZEMOLO
(CIRCA 1/4 DI TAZZA), TIMO, UNA
FOGLIO D'ALLORO, SPEZIE TONY
CHACHERE' CREOLEAGGIUNTA DI CARNI

salsiccia

maiale tritato

pollo

prosciutto

PREPARAZIONE

1 Imbiondire la carne per qualche minuto, quindi aggiungere la verdura così da farle assorbire il succo della carne. Aggiungere l'acqua, le erbe e le spezie e bollire fino a che la carne sia quasi cotta, aggiungere il riso e cuocere fino a cottura.

Servire con salsa Tabasco e pane freancese.

NOTE

Questa è una ricetta cajun, per renderla creola aggiungere della passata di pomodoro, usare un po' più d'acqua così che si possa ottenere un po' più di salsa e usate, possibilmente, dei frutti di mare al posto della carne. Dal momento che i gamberetti e i gamberi cuociono velocemente, potrebbero essere aggiunti dopo 15 minuti dall'inserimento del riso.