

SECONDI PIATTI

# Stufato di gamberetti e mais

LUOGO: Sud America / Perù

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



## INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 450g di gamberetti crudi non sgusciati
- sale
- 1 cipolla tritata
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di pepe di Cayenna
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di paprica
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di cumino macinato
- una spruzzata di salsa Tabasco
- 675g di zucca sbucciata senza semi e tagliata a cubetti da 2 cm
- 5cm
- 450g di cavolo verde tritato
- 450g di patate sbucciate e tagliate a pezzetti
- 4 pannocchie di mais dolce
- 1lt di acqua
- 240ml di panna doppia (panna molto densa con almeno il 60% di grasso)

# PREPARAZIONE

**1** Scaldate l'olio in una pentola ampia, aggiungetevi i gamberetti e 1 cucchiaino di sale e cuocete per circa 5 minuti, mescolando costantemente, fino a che i gamberetti diventino rosa, quindi rimuoveteli con una schiumarola e metteteli da parte.

Scaldate l'olio nella pentola e aggiungetevi la cipolla, il pepe di Cayenna, la paprica, il cumino e il sale, cuocete mescolando fino a che le cipolle diventino tenere e trasparenti. Aggiungete il tabasco, la zucca, il cavolo, le patate, il mais dolce e l'acqua e portate ad ebollizione quindi riducete il fuoco e coprite la pentola parzialmente lasciando sobbollire per 15 minuti o fino a che le patate siano tenere.

Potreste dover aggiungere un altro po' d'acqua dato che questo piatto dovrebbe risultare come una zuppa. Incorporate la panna e continuate a sobbollire dolcemente per 10 minuti. Aggiungete, infine, i gamberetti salate se necessario e cuocete per altri 2 minuti o fino a che i gamberetti siano completamente scaldati. Servite il piatto immediatamente.