

TORTE SALATE

Torta di Gumbo di mare e biscotti

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



AFFETTATO, SALE, PEPE NERO FRESCO

MACINATO COPERTURA DI BISCOTTO

2 tazze di farina

1 cucchiaio di lievito

2 cucchiaini di zucchero

½ cucchiaino di soda lievitante

½ cucchiaino di sale

6 ½ cucchiaini di burro freddo

¾ tazza di latte di burro

PREPARAZIONE

1 Per fare il gumbo:

In una padella mediamente pesante, miscelare 3 cucchiaini di olio con la farina e cuocere a fuoco moderatamente basso, mescolando occasionalmente, fino a che l'impasto iniziale prenda un color mogano, circa 1 ora. Non lasciar bruciare. Rimuovere immediatamente dal fuoco.

In una casseruola a fuoco medio, miscelare 2 cucchiaini di burro con il rimanente cucchiaino d'olio. Aggiungere la salsiccia affettata e cuocere a fuoco moderato fino a che sia ben dorata, circa 5 minuti. Trasferire in un piatto usando un cucchiaio bucato. Aggiungere le strisce di prosciutto nella casseruola e cuocere fino a che sia leggermente dorato, circa 7 minuti; versare nel piatto insieme alle fette di salsiccia.

Aggiungere nella casseruola il rimanente cucchiaino di burro e la cipolla. Cuocere a fuoco moderato, mescolando costantemente fino a che diventi morbida e trasparente, circa 2 minuti. Ridurre il fuoco a un'intensità moderatamente bassa e aggiungere l'aglio, i peperoncini verdi e rossi, il sedano ed il riso. Cuocere, mescolando, per circa 5 minuti. Scaldare l'impasto iniziale, se necessario. Versarlo nella casseruola con le verdure ed il riso. Incorporare il brodo di pollo ed il succo di limone. Portare ad ebollizione a fuoco alto.

Aggiungere la salsiccia ed il prosciutto, ridurre il fuoco a moderatamente basso e cuocere, coperto, per circa 25 minuti.

Incorporare il pepe di cayenna, i gamberetti e l'okra e condire con sale e pepe nero a piacere. Cuocere, mescolando una o due volte, per 2 minuti. Rimuovere dal fuoco.

Fare la copertura:

Scaldare il forno a 230°C. In una ciotola media, miscelare la farina, la soda lievitante ed il sale. Incorporare i 5 ½ cucchiaini di burro tagliato a pezzetti fino a che il composto assomigli a grosse molliche. Incorporare il latte di burro fino a che si formi un impasto soffice.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 1 cm su di una superficie leggermente infarinata.

Usare uno stampo rotondo da 6.35 e ricavarne 12 biscotti.

Fondere il cucchiaino di burro rimanente. Versare il gumbo caldo in una teglia poco profonda da 23cm. Disporvi sopra i biscotti e spennellarli con il burro fuso.

Infernare e cuocere fino a che i biscotti lievitano e siano ben dorati, circa 20 minuti.