

SALSE E SUGHI

Condimento creolo

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se state per approcciarvi alla cucina creola di New Orleans, questo tipo di mix di spezie è un must. Questo condimento a base di spezie, facilissimo da preparare, è proprio ciò che renderà i vostri piatti creoli davvero autentici.

Potrete utilizzare questo condimento nei gumbo, nel riso sporco, nel yakamein, nella bisque di astice o il tradizionale jambalaya, giusto per nominarne alcuni.

INGREDIENTI

PAPRIKA DOLCE 3 cucchiaini da tavola
ORIGANO ESSICCATO 2 cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO SECCO 2 cucchiaini da tavola
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
FIOCCHI DI CIPOLLE DISIDRATATE 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
PEPE NERO IN GRANI 2 cucchiaini da tè
SALE 2 cucchiaini da tè
SALE DI SEDANO 1 cucchiaino da tè
PEPE BIANCO IN GRANI 1 cucchiaino da tè
ALLORO 10 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un macinino l'origano secco, il prezzemolo secco, la cipolla disidratata in fiocchi, il pepe nero in grani, le foglie d'alloro e il pepe bianco in grani.





2 Azionate il macinino e lasciatelo lavorare fino ad ottenere una polvere fine. Setacciate il tutto.



3 Aggiungete, quindi, al mix di spezie il peperoncino in polvere, l'aglio, il sale di sedano, la paprica dolce ed il sale. Mescolate molto bene ed ecco che il condimento creolo è pronto per essere utilizzato.





