

SECONDI PIATTI

## Gambero di fiume stufato

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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

---



con il liquido incluso

2 grosse cime di scalogno affettate

riso cotto

## PREPARAZIONE

**1** Fare un impasto scuro sbattendo la farina nell'olio a fuoco medio e cuocere, mescolando costantemente, fino a che il preparato prenda il colore del cioccolato. Aggiungere la cipolla con il sedano e l'aglio, e saltare a fuoco medio-basso fino a che la verdura sia tenera, circa 10 minuti.

Aggiungere lentamente il brodo di gamberetti e portare ad ebollizione. Abbassare il fuoco e far sobbollire e aggiungere il succo di limone, il grasso/il brodo/il liquido di gambero e le spezie. Sobbollire per 15 minuti. Aggiungere il gambero e qualsiasi liquido, portare ad ebollizione rapida, ridurre a far bollire leggero aggiungere lo scalogno e sobbollire fino a che il gambero diventi tenero, circa 10 minuti. Aggiustare il gusto. Per servire, fare un mucchietto di riso in un piatto e versarci sopra un po' di stufato.

## NOTE

Il grasso di gambero dà al piatto il suo sapore caratteristico. E', però, un ingrediente di difficile reperibilità, quindi sostituitelo tranquillamente. Per liquido di gambero si intende il liquido derivante dallo scongelamento del gambero congelato. Se si usa il gambero per altre ragioni (per fare i popcorn cajun per esempio) conservate il liquido che c'è all'interno della scatola dopo lo scongelamento. Questo liquido è fondamentalmente acqua, ma è arancione poiché contiene residui di carne e grasso di gambero. Alla fine, per fare il brodo di gambero, prendere una dozzina circa di teste di gamberi avanzati e coprirli con del liquido o acqua avanzati. Portare ad ebollizione, ridurre il fuoco e cuocere per diverse ore. Alla fine, scolare il brodo e far ridurre a metà. Prestare attenzione nell'usare il brodo poiché sarà molto salato. Non mettere il sale nella ricetta e aggiustare il sapore alla fine.