

SECONDI PIATTI

Jambalaya di tacchino

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se amate i piatti internazionali magari quelli unici che abbinano il riso alla carne, non perdetevi la ricetta della **Jambalaya di tacchino**, un piatto molto saporito e particolare che di certo è perfetto per una cena tra amici o se servito in coppette diventa un delizioso finger food ideale come aperitivo! Ecco come farlo in maniera ottimale e se amate i piatti internazionali di questo tipo, provate anche il [cous cous alle verdure!](#)

PETTO DI TACCHINO a cubetti - 450 gr
PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr
RISO A CHICCO LUNGO 175 gr
PEPERONI ROSSI tritato fine - 1
CORIANDOLO fresco - 2 cucchiaini da tavola
PISTACCHI tritati grossolanamente - 2
cucchiaini da tavola
BRODO DI POLLO o di tacchino - 450 ml
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da
tavola
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 cucchiaio da
tavola
CIPOLLE tritate - 1
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 4
SEDANO tritate - 2 coste
CAROTE a cubetti - 100 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE (a
piacere) - 1 cucchiaio da tè
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in padella e saltatevi la cipolla, l'aglio, il sedano, le carote e la pancetta per 5 minuti mescolando frequentemente.



2 Aggiungete, quindi, il riso, il tacchino a cubetti e le spezie e continuate a saltare per altri 5 minuti.



3 Diluite la passata di pomodoro con due cucchiari di brodo e unite la miscela alla padella con 150 ml di brodo.



- 4 Fate sobbollire per 15 minuti, aggiungendo altro brodo non appena il precedente è assorbito.



- 5 Nel frattempo, sbollentate il peperone in acqua bollente per 5 minuti, quindi scolatelo, tagliatelo a dadini e aggiungetelo alla padella.



- 6 Continuate a cuocere, aggiungendo altro brodo se necessario per altri 10 minuti o fino a che il riso ed il tacchino risultino teneri.

Cospargete con coriandolo e pistacchi tritati e servite immediatamente.