

SECONDI PIATTI

Pollo e salsiccia Jambalaya

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 1 confezione di cosce di pollo (6 cosce)
- ½ pacchetto di Kielbasa delle fattorie polacche del Hilshire (o un altro tipo di salsiccia affumicata) affettata
- ½ peperoncino a campana tritato
- 5 gambi di sedano tritati
- 3 grosse cipolle bianche tritate (non usare un tritatutto elettrico)
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- ¼ tazza di olio di arachidi
- 2 tazze di riso bianco
- 2 ½ tazze d'acqua
- 45gr di birra (la Budweiser va bene)
- farina per coprire il pollo
- 1 ½ cucchiaini di rosmarino
- 1 cucchiaino di timo
- un pugno di prezzemolo tritato
- sale a piacere
- un bel po' di pepe di Cayenna

PREPARAZIONE

1 Iniziare lavando il pollo e disporlo in un piatto con la parte con la pelle in giù (se si vuole si può rimuovere la pelle). Ora, a seconda di quanto volete che il piatto sia speziato, coprire il pollo con il pepe di Cayenna fino a che sia tutto molto rosso.

Non preoccupatevi di renderlo troppo piccante, poiché questo sarà la quantità di pepe che utilizzerete in tutta la ricetta. Girare i pezzi di pollo e coprire leggermente la parte con la pelle. Lasciar riposare per circa 15 minuti.

Scaldare l'olio sul fondo di una pentola di acciaio pesante o di alluminio (non usare l'alluminio leggero o l'acciaio inossidabile poiché il riso tenderebbe ad incollarsi e bruciare se non si è particolarmente attenti).

Mettere la farina in un sacchetto di carta (miscelarla ad un po' di sale, pepe di Cayenna, pepe nero, polvere d'aglio, etc.) Mettere un paio di pezzi di pollo alla volta nel sacchetto e sbattere per ricoprire per bene i pezzi di pollo. Friggere il pollo nell'olio fino a doratura. Rimuovere il pollo.

Ora mettere le cipolle, il sedano, l'aglio e il peperoncino nella casseruola (aggiungendo un altro po' di olio) e saltarli fino a che le cipolle diventino trasparenti, mescolando il fondo della casseruola spesso.

Aggiungere il rosmarino, il timo ed il prezzemolo e cuocere per un minuto più o meno.

Mettere le fette di salsiccia, pollo ed un po' d'acqua nella casseruola e miscelare bene con la verdura. Abbassare il fuoco, coprire e sobbollire per circa 30 minuti (fino a che il pollo sia tenero). Mescolare frequentemente, sempre prestando attenzione al fondo della pentola per evitare che gli ingredienti brucino (rompere il pollo con una spatola durante la cottura, è un processo che dovrebbe venire naturalmente con la cottura).

Quando il pollo è cotto, aggiungere il riso lavato e incorporarlo nel composto sul fuoco per un paio di minuti. Versare la birra calda e l'acqua e mescolare il tutto per circa 1 minuto.

Assaggiare, a questo punto, coprire la casseruola e cuocere fino a che il riso si ammorbidisca (dai 30 minuti ad 1 ora). Mescolare il preparato ogni tanto, prestando attenzione al fondo della casseruola.