

PRIMI PIATTI

Riso fritto con pollo e gamberi

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 150gr di salsicce cinesi
- 300gr di gamberi verdi (interi)
- 200gr di filetto di pollo(senza pelle)
- 4/6 cipolle novelle
- 1 pizzico di zafferano per la colorazione gialla
- sciolto in 1 tazza d'acqua tiepida
- 500gr di riso basmati
- 6 uova
- 1 tazza di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di salsa di pesce
- 1 o 2 cucchiaini di salsa di soia leggera
- 1 o 2 cucchiaini di olio di sesamo
- sale e pepe a piacere
- olio di arachidi per la cottura (consigliato dal momento che non brucia facilmente)

PREPARAZIONE

1 Affettare le salsicce cinesi in fette sottili e per obliquo con un coltello affilato. Sgusciare e svenare i gamberi. Tagliarli in due o tre parti, a seconda delle dimensioni. Salare e pepare e condire con la salsa di pesce (1 cucchiaino) a piacere. Tagliare il filetto di pollo in cubetti da ½ centimetro. Condire con sale e pepe e salsa di pesce (1 cucchiaino) a piacere. Pulire le cipolle novelle e tagliarle a fettine con un coltello affilato. Lavare il riso in acqua corrente fredda e cuocere come nella ricetta del riso bollito. Cuocere il riso in una quantità pari d'acqua così che si cuocia ma i chicchi rimangano separati e solidi. Usate solo l'acqua per cuocere il riso senza altri condimenti. Controllate che il riso si a cotto e non duro. Aggiungere un altro po' d'acqua per un cottura più lunga se necessario. Quando è cotto, spargere su di un ampio piatto, agitare per separare i chicchi e lasciar raffreddare. Fare questo in anticipo. Sbattere le uova con 1 cucchiaino di sale, uno spruzzo di salsa di soia leggera e 1 cucchiaio di acqua. Scaldare un wok (o un'altra pentola da frittura simile) a fuoco alto. Versarci 1 cucchiaio d'olio e versare l'olio per ricoprire il wok così che le uova non brucino. Versarci le uova sbattute. Cuocere mescolando, rompere e frammentare l'omlette con una spatola finché si ottenga un composto di uova strapazzate rotto in piccoli pezzi. Cuocere finché i pezzi d'uova strapazzate siano ben cotti e dorati. Pulire il wok da tutti i pezzi di uovo strapazzato. Versarci dentro 2 cucchiari d'olio. Scaldare fino a punto d'evaporazione ma non far bruciare. Friggere i pezzi di pollo fino a cottura completa e far dorare. Speziare il pollo aggiungendo 1 cucchiaino di olio di sesamo verso la fine. Rimuovere i pezzi di pollo, lasciar scolare l'olio e far riposare. Incorporare i gamberi e far soffriggere fino a cottura. Rimuovere dal wok, scolare dall'olio e far riposare. Coprire il wok con olio così che ci siano più o meno 2 cucchiari d'olio. Mescolare il riso un po' alla volta, stando attenti a non creare grumi di riso. Condire con 1 cucchiaio di salsa di pesce, mezzo cucchiaino di olio di sesamo. Miscelare bene il tutto, aggiungere ½ tazza di vino bianco secco e soffriggere velocemente per qualche minuto finché sia ben ricoperto dal condimento. Spruzzarci sopra l'acqua colorata con lo zafferano per ottenere un mix di riso metà giallo e metà bianco. Soffriggere per un altro minuto. Cospargere con 1 cucchiaio di salsa di soia leggera. Mescolare e miscelare il tutto insieme. Aggiungere l'altra metà tazza di vino bianco secco e mescolare velocemente mentre il vino evapora. Incorporare le salsicce cinesi e i pezzi di pollo, mischiare bene. Cuocere mescolando per

2/3 minuti. Aggiungere le uova strapazzate e i gamberi. Miscelare con accortezza in modo tale da non rompere i gamberi per 2/3 minuti. Incorporare metà delle cipolle novelle e mescolarle al riso fritto. Rimuovere dal fuoco e miscelare il composto con le cipolle novelle rimaste. Servire caldo con salsa chilli, chutney di pomodoro e chilli e salsa di aglio. Gustare e buon appetito.