

Jambalaya - Caraibi



Tempo di preparazione: 50 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- Polpa Fine 300g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Aglio 1 spicchio
 - Brodo vegetale 4 dl
 - Chiodi di garofano a piacere
 - Cipolla 1
 - Concentrato di pomodoro 1 cucchiaino
 - Gamberi 16
 - Olio EVO 3 cucchiaini
 - Pepe q.b.
 - Peperoncino rosso piccante 1
 - Peperoni rossi 2
 - Prezzemolo tritato 2 cucchiaini
 - Riso a chicco tondo 200 gr
 - Sale q.b.
 - Salsicce 2
 - Sedano 2 coste
 - Tabasco a piacere

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Portate a ebollizione il brodo e cuocetevi il riso per 20 minuti a fiamma media.

Nel frattempo tritate finemente aglio e cipolla e tagliate il peperoncino nel senso della lunghezza, privandolo dei semi. Mondate e lavate sedano e peperoni, tagliandoli a listarelle sottili. Fate appassire la cipolla e l'aglio in due cucchiari di olio caldo, unite il peperoncino, il sedano e il peperone, lasciate cuocere per 3/4 minuti a fuoco vivace.

Unite la **Polpa fine Pomi** e il concentrato e insaporite con chiodi di garofano, pepe, qualche goccia di tabasco e sale.

Fate bollire senza coperchio per una decina di minuti, aggiustando se necessario di sale e pepe.

Rosolate intanto a parte i gamberi e la salsiccia aggiustando con poco sale e pepe. Scolate il riso e unitelo alle verdure, completando con i gamberi e la salsiccia. Mescolare tutto e servire cosperso di prezzemolo tritato.