Jambalaya - Caraibi



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 4 dl
- Chiodi di garofano: a piacere
- Cipolla: 1
- Concentrato di pomodoro: 1 cucchiaio
- Gamberi: 16
- Olio EVO: 3 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Peperoncino rosso piccante: 1
- Peperoni rossi: 2
- Prezzemolo tritato: 2 cucchiai
- Riso a chicco tondo: 200 gr
- Sale: q.b.
- Salsicce: 2
- Sedano: 2 coste
- Tabasco: a piacere

Preparazione

1. Portate a ebollizione il brodo e cuocetevi il riso per 20 minuti a fiamma media.
2. 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 cucchiai di olio caldo, unite il peperoncino, il sedano e il peperone, lasciate cuocere per 3/4 minuti a fuoco vivace.
3. Unite la **Polpa fine Pomì** e il concentrato e insaporite con chiodi di garofano, pepe, qualche goccia di tabasco e sale.
4. Fate bollire senza coperchio per una decina di minuti, aggiustando se necessario di sale e pepe.
5. 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 cosparso di prezzemolo tritato.

For this recipe we used:

Polpa Fine 250 gr

