



Elvea, festa all'italiana

Jambalaya



ingredienten voor 6 Persone

| | | |
|------|------------------------|---------------------------------------|
| 3 | cucchiari da tavola di | olio d'oliva |
| 2 | gambo | sedano |
| 1 | | cipolle bianche |
| 1 | | rode paprika's |
| 1 | | peperone giallo |
| 1 | | peperone verde |
| 2 | | peperoncino jalapeño |
| 4 | spicchi di | aglio |
| 2 | | filetto di petto di pollo, a pezzetti |
| 500 | g di | salamini andouille, a fettine sottili |
| 750 | ml di | brodo di pollo |
| 300 | g di | riso bianco crudo |
| 400 | g di | ELVEA Cubetti Peperoni |
| 2 | cucchiari da tavola di | misto di erbe aromatiche cajun |
| 1 | | foglia di alloro |
| 1 | cucchiaino da tè di | timo |
| 0,25 | cucchiaino da tè di | pepe di cayenna |
| 500 | g di | scampi crudi |
| | | pepe |
| | | sale |

Preparazione

- Scalda 2 cucchiari d'olio d'oliva in una padella di grandi dimensioni, a fuoco medio. Aggiungi sedano, cipolla, i peperoni, il(i) peperoncino(i) jalapeño(i) e l'aglio. Fai cuocere per 5 minuti, mescolando ogni tanto, fino a quando le verdure saranno morbide e quasi cotte. Aggiungi il restante cucchiaino d'olio d'oliva, il pollo e i salamini, e rimesta per mescolare bene tutto. Fai ancora cuocere tutto per 5 min, o fino a quando il pollo non sarà più roseo, e sarà quasi cotto.
- Aggiungi il brodo di pollo, i Cubetti, il riso, le erbe aromatiche cajun, la foglia di alloro, il timo e il pepe di cayenna, e rimesta per mescolare bene il tutto. Abbassa la fiamma, copri e fai cuocere a fuoco lento per ca. 25-30 min o fino a quando il riso è cotto. Mescola ogni tanto. Non scordartene, perché altrimenti il riso sul fondo della padella può bruciare.
- Appena il riso si è ammorbidito, aggiungi gli scampi. Mescola bene. Fai cuocere ancora un poco il





Elvea, festa all'italiana

composto a fuoco lento, mescolando ogni tanto, fino a quando gli scampi saranno cotti e si tingeranno di rosa. Togli la foglia di alloro e condisci la jambalaya con pepe e sale, ed eventualmente ancora con un poco di erbe aromatiche cajun, se necessario. Togli la padella dal fuoco.

- Servi caldo. In un recipiente a chiusura ermetica, questa jambalaya si conserva in frigorifero fino a 3 giorni.

