



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.

