



*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 cucchiario 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.

