

Gumbo di ARL

Piatto della Louisiana di derivazione culturale mista (Africa, Francia, America)

Occorre del buon brodo ottenuto con pollo intero, aromi e le teste dei gamberi che useremo dopo, poi filtrato e sgrassato. Preparare la carne del pollo eliminando pelle e ossa, con le mani. Preparare un soffritto di aglio, olio, cipolla, sedano e carote a dischetti, pancetta a dadini, peperoncino, pepe nero in grani, pepe Szechuan e paprika farvi rapidamente rosolare dei gamberi sgusciati e rimuoverli , Aggiungere delle costine di maiale ben sgrassate e farle rosolare e finire di cuocere con un poco di brodo. quando morbide aggiungere il pollo, della salsiccia secca piccante (Chorrizo o Secondigliano) a dischetti, riso da brodo, il brodo e, una lattina di pomodoro a cubetti, e, quando il riso e' cotto, I gamberi. Aggiustare di sale e servire come una densa zuppa. Qualche goccia di limone, aceto di malto o Tabasco non guasta. Si puo' guarnire con Cilantro, coriandolo e cipollina fresca.

Da bere: Moonshine (Bourbon giovane di contrabbando☺) o birra forte.