



Jambalaya con salsa alla papaia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Jambalaya

250 g di riso a grani lunghi

450 ml di brodo di pollo

1½ CT di cumino

½ CT di peperoncini, essiccati, tritati

2 CM di zucchero di canna

3 peperoncini, verdi

Tagliare i peperoncini a metà, privarli dei semi e tagliarli a pezzettini. Versare tutti gli altri ingredienti nello stampo in porcellana e mescolare.

150 g di sedano a coste

3 spicchi d'aglio

100 g di carote

1 peperone, verdi

1 cipolla, grande

Lavare il sedano e tagliarlo a pezzetti obliqui spessi 1 cm. Schiacciare gli spicchi d'aglio. Lavare e pelare le carote, tagliarle a rondelle oblique sottili. Dividere il peperone in quattro parti e tagliarlo a strisciole. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Distribuire tutte le verdure sopra il riso. Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 40 Min.

1 petto di pollo, circa 160 g

olio

250 g di filetto di salmone

200 g di gamberetti crudi

1 CT di sale

1 lime, succo

Tagliare il petto di pollo a dadini di 2 cm. Scaldare l'olio in una padella, versarvi i bocconcini di pollo e rosolare bene su tutti i lati per circa 4 minuti. Versare in una ciotola e lasciar raffreddare.





Tagliare il filetto di salmone a dadini di 2 cm e aggiungerlo ai bocconcini di pollo insieme ai gamberetti, quindi salare.

Estrarre lo stampo in porcellana dalla camera di cottura e mescolare bene il riso e le verdure.

Distribuire il pesce e la carne sopra il riso cotto a vapore e cospargere con il succo di lime. Proseguire la cottura a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 5 Min.

Salsa alla papaia

1 papaia, circa 320 g

1 peperoncino, rossi

½ mazzetto di coriandolo

70 g di ketchup

Sbucciare la papaia, privarla dei semi e tagliarla a cubetti. Tagliare il peperoncino a metà, togliere i semi e tritare grossolanamente. Staccare le foglioline di coriandolo e frullarle con il peperoncino, il ketchup e metà papaia.

Incorporare il resto dei dadini di papaia nella salsa e servire con la jambalaya.

Consigli

La salsa alla papaia è ottima anche con le grigliate di carne e di pesce.

Guarnire il piatto con anelli di peperoncino.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

