

SALSICCIOTTO PICCANTE AL RUM IN SALSA CREOLA E ANACARDI SU PUREA DI MANIOCA



Tempo: 60 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di carne macinata mista
10 gr di peperoncino
7 gr di sale
20 gr rum bianco
3 gr zucchero
Pepe macinato

Per la salsa creola

4 pomodori ben maturi
Un rametto di timo
5 foglie di basilico

1 peperoncino
50 gr olio evo
5 gr di zenzero

Per la purea di manioca

400 gr di manioca
60 gr di olio evo
1 litro d'acqua bollente
20 gr sale
100 gr anacardi

PREPARAZIONE

In una ciotola impastare la carne macinata con il rum, il peperoncino in polvere, sale e pepe. Insaccare nelle budella di pecora e tenere in frigo.

Per la salsa creola

In una padella aggiungere un filo d'olio evo, lo zenzero tritato e il timo. Farle andare sul fuoco lento per



2 minuti. Aggiungere il peperoncino intero e i pomodoro tagliati a cubetti.
Lasciare sul fuoco lento per circa 10 minuti, aggiustare di sale.

Tostare la salsiccia e aggiungere alla salsa creola. Far cuocere per 10 minuti.

Sbucciare la manioca e tagliarla a pezzi. Lessare in abbondante acqua bollente e salata finche diventa morbide. Uscite dall'acqua e passare in un frullatore con olio d'oliva e aggiustare di sale. Tenere al caldo.

Sistemare su 4 piatti fondi il purea di manioca , la salsiccia alla creola, il basilico e anacardi.

