



GASTRONOMIA DEL ECUADOR

SANGO DE PLATANO VERDE (ZUPPA DI PLATANO VERDE)

Ingredienti:

2 platani verdi (simili alle banane, ma più grandi e verdi)
2 cucchiaini di salsa di arachide
2 etti di gamberi puliti
sale e pepe a gusto
1 spicchio d'aglio
1 cipolla media
3 cucchiaini d'olio di girasole
achote * (un pizzico)
1 pentola grande



Preparazione :

Sbucciare e grattugiare i platani e lasciarli in ammollo con una tazza di acqua fredda.
Tagliare la cipolla a quadrettini piccoli, aggiungere l'aglio e metterli nella pentola con l'olio e un pizzico di achiote (è quello che dà il colore simile allo zafferano-non usare zafferano).
Soffriggere per 5 minuti, poi aggiungere 2 litri d'acqua, il sale, il pepe, e il platano cercando di sciogliere bene il tutto, mescolando in continuazione per evitare i grumi. Fare bollire per 20 minuti.
Quindi sciogliere la crema d'arachide in mezza tazza di acqua calda (può anche essere frullata per fare prima), aggiungere arachide e gamberi senza smettere di mescolare.
Fare bollire ancora solo 5 minuti e controllare la densità; se non lo si vuole troppo denso aggiungere dell'acqua. Servire caldo.

Può essere accompagnato con del riso bianco asciutto.



polvere di achote/achiote (annatto) (*)



achote/achiote (annatto) è una spezia

(*) si estrae dai semi di *Bixa orellana*