

NKATENKWAN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di carne di pollo,
- 1 cipolla tritata,
- 2 carote tagliate a rondelle grosse,
- 125 g di pasta di arachidi,
- 1 peperoncino rosso piccante,
- pepe nero,
- sale.

In una pentola di coccio mettete a bollire il brodo con le verdure, a fuoco vivo.

Dopo 30 minuti frullate il brodo di cottura e rimettete a cuocere finché riprenderà a bollire.

Prelevate una tazza del brodo e scioglietevi la pasta di arachidi, quindi versate il tutto nella pentola, aggiungete il peperoncino intero rimestate bene e proseguite la cottura per altri 30 minuti girando frequentemente per evitare che attacchi sul fondo.

Rimuovete quindi il peperoncino, spolverate con pepe nero macinato a fresco e portate in tavola.