

PRIMI PIATTI

Paella con selvaggina

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER IL BRODO

500 g di selvaggina (lepre
pernici
etc)
1
5 lt di acqua
2 pomodori maturi
4 spicchi d'aglio
paprika
olio
sale. Per la paella

PREPARAZIONE

1 Pelate i due pomodori, tagliateli a pezzi, metteteli in una pentola con l'aglio e fate soffriggere il tutto in un poco d'olio.

Pulite la selvaggina, tagliatela a pezzi e unitela al soffritto nella pentola, coprendo il tutto con l'acqua bollente. Salate. Lasciate cuocere a fuoco dolce per un ora. Passate il brodo al

setaccio e conservatelo da parte con la carne.

Mettete nella paella (o in una capace padella) un poco d'olio, soffriggetevi la cipolla, l'aglio e il peperone tritato. Quando saranno rosolati unite la selvaggina, mescolate e aggiungete i 3 pomodori, pelati e tagliati a pezzetti, e lasciate soffriggere finchè i pomodori non saranno sfatti. Salate e versate il riso. Quando il riso si sarà ben amalgamato al soffritto coprite con 1 litro del brodo di selvaggina. Fate cuocere per 5 minuti a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti. Togliete la padella dal fuoco, lasciate riposare per 3-4 minuti quindi servite.