

SECONDI PIATTI

## Paella Valenciana di Yuri

---

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g di garrofons (borlotti bianchi di spagna)  
250 g di pisattoni verdi  
200 g di riso a chicco grosso (tipo roma)  
colorante alimentare  
olio  
pimienton  
zafferano in fiori  
200 g di pollo  
200 g di coniglio  
un po' di passato di pomodoro  
rosmarino q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

### PREPARAZIONE

1 Ecco lo zafferano, il pimenton ed il colorante alimentare:



2 Mettere nella paella (la padella per fare la paella) un po' olio, un po' di rosmarino tritato con aglio e fare soffriggere leggermente.



- 3 Quando tutto è ben rosolato (ma non bruciato) aggiungere altro aglio a tocchetti grossi e il coniglio. Far rosolare tutto nel centro e, mano a mano che si raggiunge la cottura desiderata, si porta ai bordi.  
Dopo il coniglio è la volta del pollo che di solito cuoce prima.



- 4 Dopo il pollo, mettere i garrofons ossia i biachi di spagna che tardano piu' tempo a cucinarsi dei piattoni verdi.



- 5 I piattoni devono essere tagliuzzati in questo modo (eventualmente precuocerli nel microonde con un po' d'acqua)



- 6 Mettere tutto a cuocere insieme e metterci anche una cucchiata di passato di pomodoro.



- 7 Quando tutto e' amalgamato, mettere il riso sparpagliandolo in modo irregolare nella paella. Gli spagnoli mettono prima l'acqua e dopo il riso.  
Aggiungere l'acqua, nella quantità di 5 volte quella del riso.  
Aggiungere il pimenton, il colorante e lo zafferano, il sale, un po' di pepe e dell'altro rosmarino e far cuocere a fuoco molto vivo.  
Il composto deve bollire..



- 8 La cottura deve proseguire per 18-20 minuti. Il riso non si deve attaccare, quindi ridurre progressivamente il fuoco quando mancano 5 minuti alla cottura completa.



- 9 L'acqua inizia ad evaporare.

Eccola pronta:





10 Prima di servire, lasciar riposare per qualche minuto.