

PRIMI PIATTI

Paella valenciana casalinga

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **paella valenciana casalinga** è la dimostrazione che non esiste un solo tipo di paella. In questo caso, infatti, si tratta di un piatto a base di riso (meglio se utilizzate il riso tradizionale, la variante "bomba") e carne, nello specifico di coniglio e pollo a dispetto della più conosciuta paella de mariscos, ovvero di pesce.

Per un'ottima paella serve l'attrezzatura idonea, dotatevi di una vera padella (paella) tradizionale e se possibile di un bruciatore da paella. Se non avete il bruciatore apposito, utilizzate uno spargifiamma per diffondere il calore in modo uniforme.

Seguite il video per diventare dei veri esperti

paelleri! Se poi amate i risotti di mare ma non avete a disposizione la paellera, vi consigliamo quest'ottimo [risotto alla pescatora](#).

INGREDIENTI

RISO BOMBA 300 gr

CONIGLIO ½

POLLO ½

FAGIOLINI 200 gr

PEPERONI ROSSI 1

PASSATA DI POMODORO 250 gr

ZAFFERANO 1 bustina

PEPERONCINI VERDI dolci - 2

PIMENTO dolce (facoltativo) - 1 cucchiaio da tè

PIMENTO piccante (facoltativo) - 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della paella casalinga, riscaldate un abbondante giro d'olio nella paella.



2 Unite i pezzi di carne, pollo e coniglio, e fateli rosolare in modo uniforme.



3 Spuntate e lavate i fagiolini, quindi tagliateli a metà ed uniteli nel centro della paella. Lasciateli saltare per un paio di minuti.



4 A questo punto, spostate tutti gli ingredienti sui bordi della paella creando un vuoto nel centro.

Aggiungete nel centro della paella la passata di pomodoro.



5 Lavate, pulite e tagliate il peperone a pezzetti, quindi unitelo al pomodoro nella paella.



6 Pulite e tagliate i peperoncini verdi per il lungo, quindi uniteli alla paella.



- 7** Coprite tutti gli ingredienti con un paio di bicchieri d'acqua e lasciate cuocere per circa 30 minuti.



- 8** Quando il liquido sarà stato quasi completamente assorbito, versate il riso e mescolate affinché possa assorbire il liquido rimasto.

Insaporite con lo zafferano ed il pimenton (dolce e piccante se piace).



9 Aggiungete tanta acqua da coprire gli ingredienti, regolate di sale e lasciate cuocere fino a completo assorbimento e a cottura del riso.

Lasciate riposare alcuni minuti e servite.





NOTE

Potrei aggiungere delle erbe aromatiche?

Ad alcuni piace aggiungere un rametto di rosmarino a metà cottura del riso, da un sapore molto gradevole ma non eccedete nella quantità perché il sapore del rosmarino è molto coprente.

Quanto tempo prima bisogna prepararla?

Ma direi che si può avviare la preparazione un paio di ore prima.

Quanto tempo è possibile conservarla?

Puoi conservarla per un giorno in frigorifero.