

PRIMI PIATTI

Paella Valenciana tradizionale

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quella che vi andiamo adesso a proporre è la **paella valenciana : ricetta infallibile!** Se si va in Spagna non si può evitare di mangiare la paella! La paella valenciana poi è una delle più conosciute in assoluto! Buona, ricca di sapore, allegra, colorata, profumatissima è un piatto unico che non passa di certo inosservato! Di certo si tratta di un piatto elaborato che richiede un po' di pazienza ma di certo è una pietanza che piace sempre a tutti e riscuote sempre un successo pazzesco! Divertitevi a prepararla e se volete fare una cena spagnola, ecco la ricetta della [sangria!](#)

INGREDIENTI

RISO 200 gr
COZZE 1 kg
GAMBERI 500 gr
CARNE DI VITELLO 200 gr
LONZA DI MAIALE DISOSSATA 150 gr
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
PEPERONI ROSSI 1
OLIVE VERDI 100 gr
FAGIOLINI 100 gr
CIPOLLE 1
POMODORI 6
SPICCHIO DI AGLIO 2
ZAFFERANO 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Raschiate le cozze, lavatele e fatele cuocere con un po' di acqua prelevata dal litro che complessivamente utilizzerete per preparare la paella; filtrate quindi il liquido di cottura ed apritele togliendo metà guscio.



- 2 Lavate e asciugate bene i gamberi; pulite i peperoni e tagliateli a listarelle.

Pulite e affettate la cipolla e fatela rosolare con l'olio, aggiungete, quindi, la carne di vitello e la lonza tagliata a dadini.



- 3 Quando la carne sarà rosolata, unite i peperoni, i fagiolini puliti, i gamberi e fate cuocere

per 10 minuti a fuoco vivo.



- 4 Sbollentate intanto i pomodori, pelateli, sminuzzateli grossolanamente e poi uniteli agli altri ingredienti assieme alla salsiccia già pelata e affettata, alle olive snocciolate e all'aglio; regolate di sale.



5 Rosolate il tutto, pepate, unite il liquido delle cozze e fate cuocere per una decina di

minuti.



- 6** Aggiungete quindi il riso, rosolatelo, unitevi l'acqua rimanente, calda e salata, assieme allo zafferano e le cozze.





7 Fate infine cuocere per $\frac{1}{4}$ d'ora.

CONSIGLIO

Posso congelarla una volta cotta?

Sì ma elimina i gusci dei mitili in modo che quando si scongeli è perfetta.

Mi piace molto questo piatto ma il riso mi resta sempre un po' troppo duro. Come posso evitarlo?

Assicurati di usare un riso adatto a questa preparazione e prepara più brodo di cottura in modo da cuocerlo bene.