

PRIMI PIATTI

Paella di Valencia

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 pollo di 1 kg
500 g di coniglio
¼ di lt di olio
3 spicchi di aglio
un pizzico di prezzemolo tritato
200 g di fagiolini
300 g di fagioli bianchi
1 peperone verde
3 pomodori maturi
600 g di riso
¼ di litro di acqua
½ cucchiaino di zafferano
1 peperoncino rosso tritato
sale.

PREPARAZIONE

1 Versate l'olio nella paella (in mancanza di questa adoperate una capace padella). Quando

incomincerà a fumare unite il pollo e il coniglio tagliati a pezzi e lasciateli dorare.

Aggiungete i peperoni e i fagiolini tagliati a pezzi e i fagioli. Lasciateli soffriggere un poco quindi unite il prezzemolo e l'aglio tritati, il peperoncino rosso e i pomodori pelati e tagliati a pezzi. Mescolate e versate l'acqua.

Lasciate cuocere una quindicina di minuti a fuoco dolce. Subito dopo unite il riso e lo zafferano. Al momento di aggiungere il riso, aumentate la fiamma in modo che cuocia a fuoco forte per i primi 2-3 minuti. Proseguite la cottura a fuoco dolce per altri 15 minuti.