

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.