

PRIMI PIATTI

# Paella Valenciana ricca e gustosa

di: *Cookaround*

---

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



La vera **paella valenciana** è una delle tante versioni di paella che, nello specifico, prevede l'utilizzo di carne (pollo e coniglio), molluschi (totani, calamari, cozze e seppie) e crostacei (gamberoni) nonché di verdure come fagiolini, peperoni e peperoncini.

Insomma un connubio di sapori incredibile!

Insomma avrete capito che questo tipo di paella è un piatto ricchissimo, a base di riso ma non solo!

Ottimo da condividere con gli amici ma dall'esecuzione che prevede un po' d'attenzione nelle fasi di cottura. La Paella doc, infatti, deve

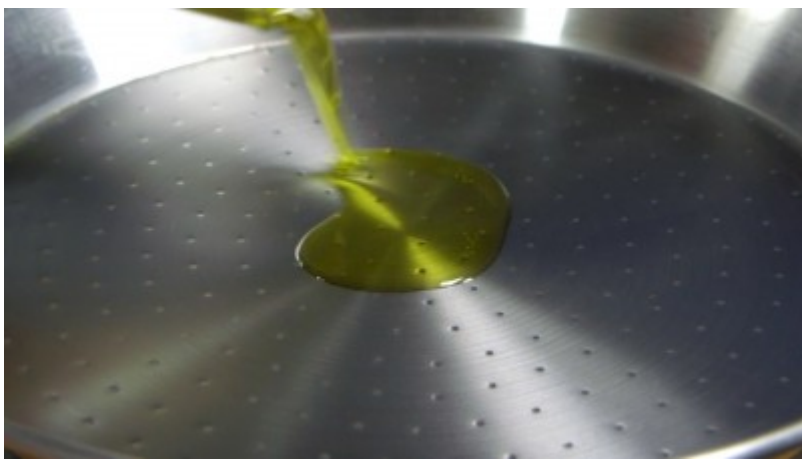
essere cotta a puntino e deve presentare la tipica crosticina nella parte di riso che è a contatto con la paella, per questo si consiglia di terminare la cottura in forno o sul fuoco con l'utilizzo di uno spargifiamma. Provate ad abbinare i [peperoni ripieni spagnoli](#)!

## INGREDIENTI

RISO BOMBA 300 gr  
GAMBERONI 8  
COZZE 200 gr  
CONIGLIO ½  
POLLO ½  
SEPIE 1  
TOTANO 1  
CALAMARO 1  
FAGIOLINI 200 gr  
CIPOLLE 1  
PASSATA DI POMODORO 250 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
PEPERONCINO VERDE dolce - 2  
ZAFFERANO 1 bustina  
PIMENTO dolce (facoltativo) - 1 cucchiaio da tè  
PIMENTO piccante (facoltativo) - 1 cucchiaio da tè  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva nella paella.



- 2** Aggiungete i gamberoni che farete cuocere da entrambi i lati fino a che avranno cambiato completamente colore. A cottura completa, prelevateli dalla paella e metteteli da parte.





3 Pulite la cipolla ed affettatela.



4 Disponete nella paella, con il fondo di cottura dei gamberoni, i pezzi di carne per farli rosolare uniformemente.



5 Mentre la carne rosola, pulite e tagliate la seppia, il calamaro ed il totano a striscioline.





**6** Spostate i pezzi di carne ben rosolati sui bordi della paella e aggiungete nel centro la cipolla affettata. Fatela soffriggere per bene, quindi spostate anch'essa sul bordo.





**7** Aggiungete nel centro della paella i molluschi tagliati a strisciole e fateli rosolare.



**8** Lavate, spuntate e tagliate i fagiolini a pezzetti quindi uniteli alla paella.





9 Unite anche la passata di pomodoro e mescolate brevemente.



10 Tagliate i peperoni a pezzetti e uniteli nel centro della paella. Procedete allo stesso modo anche con i peperoncini verdi dolci.







- 11 Aggiungete tanta acqua tiepida da coprire tutti gli ingredienti. Mescolate per distribuire bene tutti gli ingredienti nella paella e cuocere per circa 30 minuti.





- 12** Aggiungete il riso nel centro della paella. Unite anche lo zafferano lasciato in infusione per 10 minuti in un bicchiere d'acqua tiepida.



- 13** Aggiungete il pimenton dolce o piccante se vi piace e tanta acqua da coprire tutti gli ingredienti. Aggiungete anche le cozze precotte e sgusciate.



**14** Lasciate cuocere la paella fino a quasi completo assorbimento del liquido. Salate adeguatamente.



- 15 Quasi al termine della cottura, aggiungete le cozze precotte e lasciate in metà guscio ed i gamberoni.



- 16 Terminate la cottura della paella in forno a 180°C per circa 10 minuti o fino a che il liquido non sarà completamente assorbito e il riso leggermente dorato in superficie.



CONSIGLIO