

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!

Con questa ricetta della paella farete sicuramente colpo!

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!

Provate anche

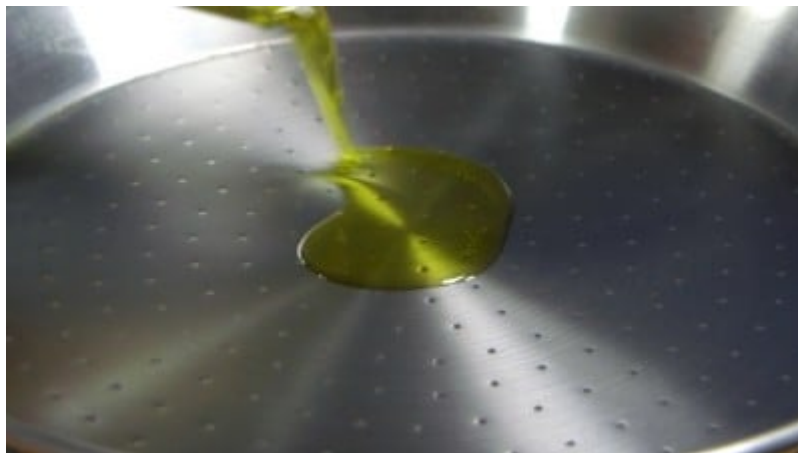
paella valenciana casalinga
paella de mariscos

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 striscioline 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