

PRIMI PIATTI

Paella de mariscos

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La paella de mariscos, una versione della paella davvero deliziosa per gli amanti del pesce e dei molluschi a tutto tondo. Per realizzare un'ottima paella de mariscos vi consigliamo di preparare per tempo un ottimo brodo di pesce con scarti di pesce e con pesci di seconda scelta, la paella ne guadagnerà in sapore.

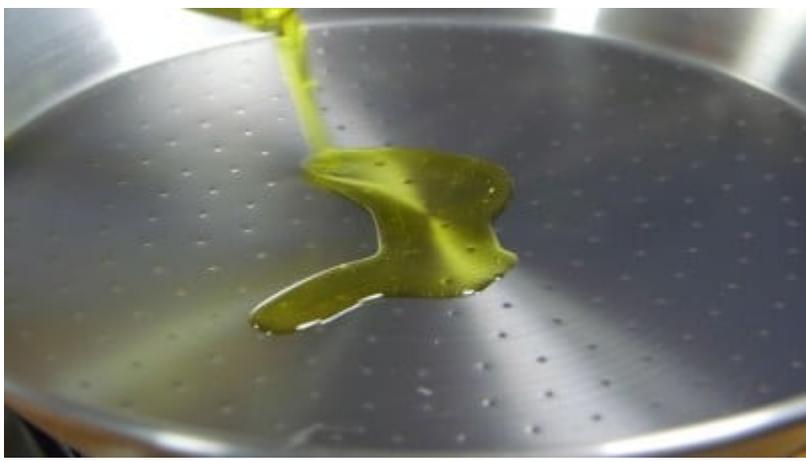
Altro trucchetto per una paella perfetta è quello di utilizzare la paella tradizionale ed uno spargifiamma per distribuire il calore uniformemente in tutta la paella e se amate questo genere di piatti provate anche quella ricca, decisamente ottima anche questa!

INGREDIENTI

RISO BOMBA 300 gr
GAMBERONI 8
SEPIE 1
CALAMARO 1
TOTANO 1
SEPPIOLINE 200 gr
COZZE 200 gr
GAMBERI sgusciati - 200 gr
CIPOLLE 1
PEPERONI ROSSI 1
PASSATA DI POMODORO 250 gr
FAGIOLINI 200 gr
ZAFFERANO 1 bustina
PIMENTO dolce (facoltativo) - 1 cucchiaio da tè
PIMENTO piccante (facolativo) - 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta della paella de mariscos, scaldare un fondo d'olio in una paella, aggiungete gli 8 gamberi con il guscio e fateli rosolare da entrambi i lati. Una volta ben rosolati, prelevateli dalla paella e metteteli da parte.



2 Mentre i gamberi rosolano, sgusciate quelli rimanenti e unite i gusci e le teste al brodo di pesce già sul fuoco.



3 A questo punto pulite i molluschi: la seppia, il calamaro, il totano e le sepioline. Tagliateli a strisciole ad eccezione delle sepioline che unirete intere alla paella.





- 4 Unite i molluschi alla paella dove avrete lasciato il fondo di cottura dei gamberi. Aggiungete le sepioline per ultime, solo dopo aver rosolato i molluschi tagliati a striscioline.



- 5 Tritate la cipolla e trasferitela nel centro della paella per soffriggerla, nel frattempo tagliate il peperone a pezzetti.



6 Spostate tutti gli ingredienti nella paella sui bordi e unite nel centro la passata e i peperoni.



- 7 Lavate, spuntate e tagliate i fagiolini a pezzi, quindi uniteli nel centro della paella con gli altri ingredienti.



- 8** Filtrate il bordo di pesce ed unitelo alla paella fino a coprire tutti gli ingredienti; salare adeguatamente. Lasciate cuocere per circa 30 minuti.





9 A questo punto versate il riso nel centro della paella, aggiungete lo zafferano lasciato in infusione in un bicchiere d'acqua tiepida per circa 10 minuti. Mescolate bene tutto.





- 10** Aggiungete altro brodo fino a coprire nuovamente gli ingredienti e lasciate assorbire il liquido.



- 11** Quasi al termine della cottura, quando il liquido è quasi completamente assorbito, aggiungete i gamberi sgusciati e le cozze precotte.





12 Decorate con i gamberi messi da parte e le cozze con metà guscio. Lasciate assorbire completamente il liquido e servitela in tavola ancora ben calda.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare i fagiolini surgelati?

Sì vanno bene anche quelli, falli scongelare e poi dai loro un bollo!

Potrei conservare una porzione avanzata?

Certo, puoi tenerla in frigorifero per 24 ore!