

SECONDI PIATTI

La mia super paella

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



pepe.

PER IL BRODO DI PESCE

1 cipolla rossa

1 carota

1 pomodoro rosso

2 foglie di sedano

pepe in grani

1 litro di brodo fresco di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in un padellino un po' di cipolla tagliata fine e far rosolare bene per circa 10 minuti, cuocerci i piselli.



- 2 Nella paella (padella specifica per questo piatto) mettere un trito di aglio e cipolla unire l'olio e mettervi a cucinare per circa 10 minuti i peperoni tagliati a listelle.



- 3 Una volta ammorbiditi i peperoni, aggiungervi i piselli e farli stufare altri 5 minuti.



- 4 Aggiungere il pomodoro pelato e far cucinare per altri 5 minuti.
Nel frattempo preparare il brodo di pesce e pulire la rana pescatrice.



5 Sfilettare il pesce e mettere da parte i filetti.

Prparare il brodo di pesce usando la carcassa della rana pescatrice, le teste dei gamberoni (tranne 4 che vanno lasciati interi per la decorazione), la cipolla tagliata in 4 spicchi, il sedano, la carota, il pomodoro, i grani di pepe e per ultimo i 4 gamberoni interi, acqua quanto basta a coprire il tutto ed il sale.



6 Cuocere il brodo fino a che avrà preso tutto il sapore delle carcasse dei pesci.

Nel frattempo mettere in una padella il pollo e il maiale tagliato a dadini, le ali e la salsiccia intera con un filo di olio e un po' di sale e far cucinare a fuoco vivo fino a dorare bene.



7 Una volta cotti, tagliare la salsiccia a tocchetti e aggiungere il tutto alle verdure con il pomodoro, aggiungere pure le seppioline facendo ben attenzione ad eliminare il nero e cuocere per un altro po'.



8 Mettere le vongole (precedentemente spurgate) in un tegame a fuoco vivo e farle aprire.



9 Ripetere la procedura per le cozze aggiungendo un po' di pepe fresco. Recuperare e filtrare il brodo delle cozze e delle vongole, filtrare con un colino anche il brodo fatto con la pescatrice.



10 A questo punto, tostare un po' il riso in una pentola e una volta tostato aggiungerlo al preparato e mescolare bene.



11 Prendere un po' di brodo in un bicchiere e sciogliere bene la paprika e lo zafferano.



12 Aggiungere alla paella mescolando bene.

Aggiungere, a questo punto, anche la rana pescatrice a dadini grossi e i gamberoni sbucciati, mescolare bene.

Unire alla paella tanto brodo misto di pesce, vongole, cozze e di carne quanto 2 volte e 1/2 il volume del riso.



- 13 Una volta coperto il tutto con il brodo, aggiungere le vongole e le cozze precedentemente sgusciate, tenerne qualcuna per la decorazione.



- 14 Da questo momento la paella non va più mescolata ma semplicemente punzecchiata con il manico del cucchiaino di legno, affinché non risulti un risotto. Proseguire fino a che il liquido sarà tutto assorbito dal riso. A cottura quasi ultimata, togliere dal fuoco e mettere la paella in forno con il grill basso in modo da formare la tipica crosticina sotto.



15 Questo è un piatto unico precederlo solo da un piccolo antipasto e accompagnare con la sangria.



Ricetta per 6/8 persone.

NOTE