

SECONDI PIATTI

# Paella di frutti di mare

---

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **paella di frutti di mare** è forse la versione più apprezzata e ricca del piatto più famoso di Spagna.

Buono e generoso, è proprio il piatto adatto per serate in compagnia, dove il mangiare si fa protagonista e la buona tavola è semplice ma sempre con un occhio attento al gran gusto!

La ricetta della paella di frutti di mare non è difficile, certo ci vuole un po' di pazienza, ma vi garantiamo che il suo risultato è davvero fantastico.

Una ricetta questa che richiede un po' di attenzione, ma che vi farà avere tantissimi complimenti!

Fare questa ricetta della paella non è difficile,

seguendo il nostro passo passo verrà ottima.

Provate questa ricetta, e vedrete che successo a tavola! Se siete poi alla ricerca di pietanze spagnole, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta della [tortillas di patate](#): buonissima davvero!

Altre **ricette della paella**? Eccole!

[paella valenciana](#)

[paella de mariscos](#)

[paella valenciana casalinga](#)

## INGREDIENTI

CALAMARO 150 gr

SEPIE 150 gr

GAMBERONI 8

SCAMPI 4

GAMBERETTI 12

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE o 4

interi - 1 cucchiaino da tavola

RISO 600 gr

PEPERONI (dolce) - 1

POLPA DI POMODORO PRONTA 8

cucchiaini da tavola

BRODO DI PESCE ( doppio del volume del  
riso ) -

ZAFFERANO o colorante giallo per  
alimenti -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare una magnifica paella di frutti di mare dovete cominciare dal tagliare le sepie e i calamari a cubetti di 2 cm circa.

Riscaldare l'olio nella paellera e quando è pronto saltatevi i gamberi e gli scampi per un minuto.

Toglieteli dal fuoco e lasciateli da parte al caldo.



**2** Poi, aggiungete la seppia e i calamari e li fate soffriggere fino a farli dorare.

Il fuoco dovrà sempre essere brillante.





**3** A questo punto, unite il pomodoro e l'aglio tritato e soffriggete il tutto fino a a doratura del soffritto.



**4** Aggiungete il peperone dolce e mescolate il tutto.





- 5 Unite alla paellera il riso, il brodo caldo e mezzo spicchio d'aglio tritato finemente e lasciate cuocere a fuoco vivace.





- 6 Dopo 10 minuti di cottura aggiungete lo zafferano diluito in poco brodo, i gamberi e gli scampi messi da parte ed i gamberetti ; lasciate cuocere per altri 5 minuti fino a quando il brodo evapora completamente.





## NOTE

### **Che varianti posso fare?**

Alcuni aggiungono al soffritto mezza cipolla tagliata oppure al brodo si può aggiungere una cipolla e un pomodoro oppure una foglia d'alloro.

### **Come deve essere il brodo?**

Più saporito è il brodo, più gustosa sarà la paella.

### **Potrei aggiungere dei crostacei?**

Se volete potete aggiungere pezzi d'aragosta, delle vongole e dei pezzi di pesce spada.