

SECONDI PIATTI

Paella povera

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 l acqua
- 3 cosce pollo
- 1 tazza riso Basmati
- 3 pomodori s. Marzano
- 300 g fagiolini
- 300 g piselli surgelati
- 200 g salsiccia
- 200 g luganega
- 1 gambo sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 peperone
- 1 spicchio aglio

PREPARAZIONE

1 Preparate un brodo vegetale con sedano, carota e cipolla e l'acqua.



2 Stufate in una grande padella 1 porro, 1 peperone ed uno spicchio d'aglio.



3 Aggiungete il pollo e i pomodori.

Salate e pepate.



4 Unite i fagiolini mondati e spuntati.



5 Dopo 5 minuti aggiungete la salsiccia e la luganega.



6 Cuocere per una decina di minuti ed aggiungete il riso.



7 Mantecate.



8 Aggiungete il brodo e continuate a cuocere per 15 minuti.



9 Verso la fine unite piselli.

