

PRIMI PIATTI

# Paella ricca alla parellada

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La viene soprannominata così in quanto nei tempi antichi questa versione opulenta e maestosa, era concessa solo agli uomini più facoltosi, ed infatti ancora oggi viene detta paella dell'uomo ricco. Una versione ottima, da fare quando si ha certamente tempo a disposizione, però l'impegno troverà di certo i suoi frutti. Provate questa variante e fateci sapere se è stata di vostro gradimento! Se cercate altri piatti spagnoli, provate anche la ricetta dei [peperoni ripieni spagnoli](#): che bontà!

## INGREDIENTI

POLLO disossato e tagliato in 6 pezzi - 1

LOMBO DI MAIALE tagliato in 6 pezzi -  
200 gr

SALSICCIA DI MAIALE 6

GAMBERONI sgusciati - 6

CALAMARO tagliati ad anelli - 200 gr

COZZE cotte e sgusciate - 24

CUORI DI CARCIOFO medi, tagliati in 8  
pezzi (spruzzati con succo di limone) - 4

PISELLI cotti - 100 gr

PEPERONI dolci e tagliati a listarelle - 4

CODA DI ROSPO piccole e private delle  
spine - 6 fette

RISO 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLE tritata - 200 gr

POMODORI freschi, sbucciati e tritati -  
200 gr

PREZZEMOLO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 ml

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

ZAFFERANO ½ cucchiaini da tè

BRODO DI CARNE

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la paella paella ricca alla parellada In una padella fate dorare nell'olio e nello strutto il pollo, il lombo di maiale e i calamari leggermente salati, rosolandoli per 5 minuti.





**2** Aggiungete la cipolla e i carciofi e fateli friggere.



**3** Unite i pomodori.



- 4 Dopo qualche minuto aggiungete un mestolo di brodo e proseguite la cottura per 10 minuti.



- 5 Alzate la fiamma e buttate in padella il riso, i piselli, i peperoni e il brodo bollente.



6 Aggiungete lo zafferano e l'aglio pestati insieme nel mortaio e sciolti con un poco di brodo

e il prezzemolo tritato.



**7** Nel frattempo fate soffriggere in poco olio i gamberoni.



**8** Amalgamate bene il riso e, sempre mescolando, unite i pezzi di pesce e i gamberoni assieme al loro grasso di cottura.



**9** Da ultimo aggiungete le cozze e le salsiccie.



**10** Verificate il sale e passate la padella in forno caldo fino a che il riso non sarà asciutto.



CONSIGLIO