

PRIMI PIATTI

# Paella ricca alla parellada

---

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!

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

**Non ho il tegame adatto, come potrei fare?**

Puoi utilizzare un tagame basso e largo oppure una padell adatta sia al fuoco che all forno.

**Quale riso mi consigli di utilizzare?**

Se riesci prova a acerca uno specifico per paella, altrimenti, uno a chicco lungo andrà bene.