PRIMI PIATTI

Paella spagnola di sweetcat88c

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 g di riso per paella o risotti

1

200 kg di pollo o sei cosce di pollo

1 kg di vongole

6 o 12 gamberoni

500 g di carne di maiale

200 g di peperoni

300 g di piselli

poca paprica dolce

3 spicchi di aglio

1 cipolla

1 lattina di pomodori pelato

una bustina di zafferano

aromi vari a scelta

2 folgie di alloro

1 litro e mezzo di brodo di carne

mezzo bicchiere di vino

6 cucchiai di olio extravergine di oliva

sale e pepe.

Preparazione

2 Pulite bene il pollo.

Tritare la cipolla ed 1 spicchio di aglio.

In una padella mettete 3 cucchiai di olio, cipolla, aglio ed il pollo, fate rosolare ed unite la carne di maiale tagliata a pezzettini.

3 Quando sarà tutto ben rosolato sfumare con il vino, unite le spezie ed i vari aromi.

4 Fate cuocere la carne e nel frattempo preparate il pesce.

In una padella riunite le vongole ed i gamberoni, unite 1 spicchio di aglio, poco prezzemolo ed un goccio di acqua, coprite e fate cuocere a fuoco vivace per 10 minuti.

5 Nella teglia (oppure nella pentola adatta alla paella) mettete il peperone tagliato a listarelle, i pomodori ed i piselli, unite 1 spicchio di aglio, paprika e l'olio rimasto e cuocete per 5 minuti.

Aggiungete lo zafferano, mescolare ed unite il riso insieme ad 1 mestolo di brodo, portate a cottura unendo il brodo necessario.

6 Preriscaldate il forno a 180°C.

Quando il riso sarà al dente, toglietelo dal fuoco.

Mettete la carne ed il pesce nel riso tutti insieme.

Coprite con carta stagnola ed infornate per 15 minuti.