

PRIMI PIATTI

Paella

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di riso fine
1 pollo
250 g di carne di maiale magra
200 g di salsiccia
500 g di cozze
250 g di scampi col guscio
80 g di olive nere
50 g di piselli sgranati
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
4 pomodori maturi
1 peperone
7 dl di brodo di carne
1 bicchiere di vino bianco secco
1 dl di olio extravergine d'oliva
1 limone
1 cucchiaino di zafferano
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite il pollo e dividetelo in 8 pezzi; tagliate la carne di maiale a pezzetti e la salsiccia a fettine; pulite bene le cozze; sgusciate le code di scampi ed eliminate il filino nero dell'intestino; sbucciate l'aglio e le cipolle e tritateli separatamente; pulite il peperone eliminando i semi, lavatelo e tagliatelo a pezzetti; scottate i pomodori, eliminatene la buccia e i semi e tagliuzzateli.

In una padella ampia e adatta anche per il forno fate rosolare la salsiccia, aggiungetevi l'aglio e fatelo dorare: togliete la salsiccia dalla padella e aggiungete l'olio, lasciandolo scaldare adeguatamente prima di unirvi il pollo pepato re salato. Fatelo rosolare bene per una decina di minuti e quindi aggiungetevi le cipolle e la carne di maiale e lasciate insaporire per 5 minuti. Poi aggiungete i peperoni e i pomodori, salate, pepate e lasciate cuocere per una ventina di minuti, avendo cura di coprire la padella. Trascorso tale tempo, togliete i pezzi di pollo e metteteli da parte. In altri due tegami mettetete le cozze e le code di scampi, aggiungete il vino bianco e insaporite con un pizzico di pepe; poi lasciate cuocere per una decina di minuti. Nel frattempo buttate il riso nella padella con la carne di maiale, lasciatelo rosolare per pochi minuti, aggiungete il brodo bollente nel quale avrete già sciolto lo zafferano, salate, pepate e disponete sopra il riso le cozze, gli scampi e i piselli. Poi mettetete la padella in forno a 220° per mezz'ora circa. Prima di portare in tavola decorare con le olive nere e con il limone tagliato a spicchi.