

## Paella (2)

Tagliare a carne a cubetti e farla rosolare fino a quando risulta ben colorita, toglierla e metterla da parte. Nello stesso olio rosolare la salsiccia tagliata a rondelle (conviene al momento di rosolare lasciare la pellicina esterna in modo tale che le fettine non si disfino) e metterla con gli altri ingredienti gi? rosolati. (Si consiglia di asciugare le carni gi? rosolate con uno scottex per togliere l'eccesso di olio). In un tegame dai bordi alti far rosolare la cipolla e l'aglio, levarli e aggiungere i pelati e il peperoncino, far cuocere per 20 minuti. Unire il peperone tagliato a striscioline e le carni e cuocere ancora 20 minuti, aggiungendo se necessario un po' di brodo. Intanto rosolare nell'olio i calamari ed i gamberi, aggiungerli al sugo assieme alle vongole, alle cozze, ai piselli e quindi ultimare la cottura per circa altri 10 minuti. Dopo aver fatto rosolare il riso in una padella aggiungere il sugo e portare a cottura aggiungendo brodo quando si asciuga troppo. Volendo si pu? ultimare la cottura passando il riso appena un po' al dente in forno per qualche minuto ad asciugare.

### Ingredienti

150 G Lombo Di Maiale  
150 G Polpa Di Pollo  
1 Salsiccia  
200 G Gamberi  
150 G Calamari Tagliati  
1/2 Confezione Vongole Surgelate  
300 G Cozze  
1/2 Scatola Pomodori Pelati  
1 Peperone  
1/2 Scatola Piselli  
Cipolla  
Aglio  
Peperoncino  
Olio D'oliva  
Sale  
Zafferano  
400 G Riso

### Note

Preparazione: 70 minuti.