

Paella (3)

Scaldate in un tegame un bicchiere d'olio e aggiungete il pollo pulito e tagliato a pezzi, la carne di maiale e la salsiccia a pezzi; cuocete fino a dorare la carne. Pulite l'anguilla, affettatela e aggiungetela alla carne, insieme ai gamberetti, l'aglio tritato, i peperoni e i pomodori tagliati a pezzi; salate, pepate e bagnate con 150 cl d'acqua. Lasciate cuocere per 30 minuti. Successivamente unite il riso, lo zafferano, il prezzemolo tritato, i piselli e le cozze sgusciate; mescolate bene il tutto e lasciate cuocere per 20 minuti.

Ingredienti

400 G Riso
200 G Carne Di Maiale Magra
1 Pollo
300 G Anguilla
200 G Salsiccia
300 G Cozze
300 G Gamberetti
200 G Piselli
2 Peperoni
300 G Pomodori
3 Spicchi Aglio
Olio D'oliva
Prezzemolo
Pepe
Zafferano

Note

Preparazione: 50 minuti.