

Paella Al Pesce

Raschiate e lavate le cozze poi fatele aprire a fuoco vivace in un largo tegame con 1/2 bicchiere di vino, uno spicchio di aglio e del prezzemolo tritato. Tenete da parte le cozze e filtrate il loro liquido di cottura. Fate dorare la cipolla affettata e lo spicchio di aglio tritato in un grande tegame con 4 cucchiaini di olio. Unite i calamari puliti e tagliati ad anelli e lasciateli insaporire per qualche minuto. Aggiungete i pomodori sbollentati, spellati e tagliati a dadini e i peperoni mondati e tagliati a filetti. Lasciate sobbollire il tutto per 5 minuti poi unite lo zafferano diluito in 3 mestoli di brodo caldo. Aggiungete il liquido di cottura delle cozze, il riso e i piselli, mescolate bene, cuocete per 15 minuti poi unite i gamberi sgrassati. Portate a cottura unendo dell'altro brodo nel caso ce ne fosse bisogno. A fine cottura, unite alla paella le cozze e un po' di prezzemolo tritato.

Ingredienti

400 G Riso Padna
1000 G Cozze
400 G Gamberi
300 G Calamari
1 Peperone Rosso
1 Peperone Giallo
4 Peperoncini Verdi Dolci
3 Pomodori Maturi
1 Cipolla
100 G Piselli Surgelati
Vino Bianco Secco
Prezzemolo Tritato
2 Spicchi Aglio
3 Mestoli Brodo Vegetale
2 Bustine Zafferano
4 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 40 minuti. Calorie: 612.