

# Paella All'aragonese

Pulite coniglio, lavatelo, tagliatelo in 12 pezzi e cuocetelo nell'olio. Nello stesso olio cuocete il vitello con la cipolla, il sedano tagliato a dadini, i peperoni a listarelle. Aggiungete i pisellini e, all'ultimo momento, fagiolini che avrete gi? bollito, i pesci di zuppa. Lessate i carciofi e gli asparagi. Pestate l'aglio nel mortaio, con lo zafferano e la polpa di pomodoro. Mescolate nel recipiente di cottura il riso con tutto quanto preparato, aggiungete la salsiccia spezzettata e pelata, tenendo separati gli asparagi e i carciofi che, tagliati a spicchi, saranno passati nell'olio: Aggiungete il brodo. Fate bollire per 5 minuti, mettete poi il recipiente incoperchiato nel forno e lasciatevelo per 10 minuti. Togliete il coperchio e decorate la paella con gamberi, gli spicchi di carciofo e le punte d'asparagi. Lasciate in forno per altri 7 minuti circa e poi fate riposare la preparazione per 5 minuti, prima di servire il tutto.

## Ingredienti

1 Coniglio Spellato  
1000 G Pesce Per Zuppa  
50 Cl Brodo  
40 G Riso  
300 G Vitello  
200 G Pisellini  
100 G Fagiolini  
100 G Salsiccia  
12 Gamberi  
2 Carciofi  
3 Peperoni  
12 Asparagi  
1 Sedano  
1 Cipolla  
Aglio  
Zafferano  
Salsa Di Pomodoro  
Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 65 minuti.