

# Paella Alla Catalana

In un tegame largo con acqua abbondante si mettono a cuocere g 200 di ceci, dopo averli ammollati per una notte. Dopo circa un'ora e mezza di cottura, si aggiungono: 1/2 pollo, g 250 di petto di vitello, 250 di spalla di montone e 125 di pancetta affumicata, tutto tagliato a tocchetti (tranne il pollo che si disosser? alla fine). Dopo mezz'ora circa di cottura si aggiungono: 2 cipolle, 2 carote, un grosso gambo di sedano bianco, g 500 di cavolo bianco, 750 di patate, tutto tagliato grossolanamente a pezzi, sale e pepe q.b. La cottura continua per altri 25 minuti (controllare se bisogna aggiungere un po' d'acqua). Intanto si saranno preparate delle polpettine con 250 g di manzo tritato, 1 uovo, pangrattato, un po' di latte, sale e pepe, che si aggiungeranno alla fine nel tegame, cuocendo per altri 10'. A questo punto (l'acqua si sar? quasi del tutto asciugata) disossare il pollo, togliere la pelle e dispone i pezzi in superficie insieme alle polpettine.

## Ingredienti

200 G Ceci  
1/2 Pollo  
250 G Petto Di Vitello  
250 G Spalla Di Montone  
125 G Pancetta Affumicata  
2 Cipolle  
2 Carote  
1 Gambo Sedano Bianco  
500 G Cavolo Bianco  
750 G Patate  
Sale  
Pepe  
250 G Manzo Tritato  
1 Uovo  
Pangrattato  
Poco Latte

## Note

Preparazione: 60 minuti.