

Paella Alla Valenciana (3)

In una larga padella di ferro fate rosolare in olio d'oliva i pezzi di carne, il prosciutto e le salsicce tagliate a pezzi, quindi aggiungete il peperone affettato a listarelle, l'aglio a fettine, i piselli e i carciofi in precedenza tagliati a spicchi e sbollentati in acqua. Continuate a far rosolare ancora per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno, e aggiungete i pomodori pelati e senza semi, la paprica e i gamberetti. Togliete questi ultimi appena diventano rossi e metteteli da parte. A parte, per aprire le cozze ponetele in una larga padella, copritele d'acqua arricchita col succo di limone e fate scaldare finché il guscio non si schiude. Abbiate l'accortezza di lasciarle nel mezzo guscio, ma di colare il brodetto rimasto e di metterlo da parte. A questo punto, aggiungete agli altri ingredienti il riso, il palombo e le vongole pulite; salate, pepate e unite lo zafferano che avete precedentemente diluito in due dita d'acqua calda. Versate il brodetto delle cozze e l'acqua calda che occorre perché il liquido sia due volte e mezzo la quantità di riso. A partire da questo momento non rimestate più il riso. Cuocete a fuoco vivo per dieci minuti, quindi abbassate la fiamma; potrete spegnerla quando il riso risulterà cotto al dente. Per asciugarlo quando il sugo risulti in eccesso ponete in forno caldo la padella per cinque minuti quindi, dopo averlo lasciato riposare, servitelo nello stesso recipiente di cottura decorando con spicchi di limone, con le cozze nel loro guscio e i gamberetti.

Ingredienti

6 Tazze Riso
1 Pollo Tenero A Pezzi
150 G Polpa Di Maiale Magra Tagliata Tipo Spezzatino
50 G Prosciutto Tagliato A Dadini
3 Salsicce
Calamari (uno Grande Tagliato A Rondelle)
500 G Vongole
18 Cozze (facoltativo)
12 Gamberetti
300 G Palombo
300 G Piselli
1 Peperone Verde
2 Carciofi
4 Pomodori Maturi
2 Spicchi Aglio
1 Cucchiaio Paprica Dolce
1 Bustina Zafferano
1 Limone
Pepe
Sale
Prezzemolo
1 Bicchiere Olio D'oliva

Note

Luogo: Spagna. Luogo: Valencia.