

# Paella Alla Valenciana

Versate in una larga padella l'olio e frigate i pezzetti di peperone che poi toglierete dal fuoco lasciandolo da parte. Mettete nello stesso olio pollo, lonza e salsiccia tagliati a pezzettini e quando sar? tutto rosolato aggiungete i pomodori passati al setaccio, aglio e prezzemolo tritati, sale, pepe, carciofi e piselli. Mescolate bene e dopo qualche minuto aggiungete il brodo con dado e zafferano, due tazze per ogni tazza di riso. Quando inizier? la bollitura aggiungete il riso, il pesce tagliato a tocchetti, le cozze ben lavate e i filetti di peperone. Continuate la cottura a fuoco lento e appena il riso sar? al dente spegnete la fiamma, coprite la padella e lasciate riposare qualche minuto prima di servire.

## Ingredienti

300 G Riso  
300 G Lonza Di Maiale  
1 Petto Di Pollo  
150 G Salsiccia  
4 Pomodori  
1 Peperone  
1 Spicchio Aglio  
8 Fondi Di Carciofo  
400 G Cozze  
Prezzemolo  
100 G Piselli  
2 Calamari  
400 G Scampi  
300 G Tranci Di Nasello  
Zafferano  
Sale  
Pepe  
4 Cucchiari Olio D'oliva  
1 1/2 Dado

## Note

Luogo: Spagna. Luogo: Valencia.