

Paella Valenciana (2)

Sventrate, fiammeggiate e lavate il pollo, poi tagliatelo a piccoli pezzi, cercando di eliminare pi? ossa possibile. Mettete nella padella dove intendete cuocere la paella 3 cucchiaini di olio e non appena sar? caldo, fatevi rosolare pezzi di pollo, a fuoco moderato, in modo che si colorino uniformemente. Nel frattempo mondate e tritate finemente la cipolla, uno spicchio di aglio e il prezzemolo e fateli soffriggere piano, in un'altra padella, con 2 cucchiaini di olio. Dopodich? unite i pomodori pelati trituriati, e fate cuocere 10 minuti. Tagliate a dadini il prosciutto a rondelle la salsiccia e unitela al pomodoro insieme con i piselli e i gamberoni, prima mondati e lavati. Salate e fate cuocere piano per una decina di minuti. Ora rovesciate tutti questi ingredienti nella padellona del pollo e amalgamateli delicatamente con questo. Continuate la cottura per altri 10 minuti. A parte, in una casseruola larga e bassa, fate aprire le vongole a fuoco vivo (dopo averle ben lavate) unendo un bicchiere di vino bianco. Poi eliminate i molluschi rimasti chiusi e unite gli altri ingredienti che stanno cuocendo. Aggiungete ora il peperone lavato, asciugato mondato e tagliato a listarelle, poi su tutto distribuite il riso, regolate di sale e pepate. Mettete i pistilli di zafferano in un mestolo brodo. Spremete il limone e filtrate il succo. Versate sugli ingredienti il brodo con lo zafferano (filtrato) e il succo di limone, poi bagnate con altri 4 mestoli di brodo. Fate prendere l'ebollizione sul fornello, coprite il recipiente e passatelo in forno caldo a 180 gradi lasciandovelo per circa 18 minuti. A fine cottura smuovete gli ingredienti con una paletta e servite la paella ben bollente.

Ingredienti

1 Pollo Di Circa 1000 G
300 G Riso Che Non Scuoce
200 G Prosciutto Cotto (fette Da 200 G)
200 G Salsiccia Secca Piccante (chorizos)
250 G Piselli Sgusciati
350 G Pomodori Pelati
16 Gamberoni
750 G Vongole
Vino Bianco
20 Pistilli Zafferano
1 Ciuffo Prezzemolo
1 Peperone Rosso Grande
Brodo
1 Limone
1 Cipolla
Aglio
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Luogo: Spagna. Luogo: Valencia. Preparazione: 90 minuti.