

Paella Valenciana

Raschiate accuratamente le cozze, ponetele sul fuoco in un recipiente coperto senz'acqua e lasciate che si aprano spontaneamente. Staccate i molluschi e metteteli da una parte. Filtrate ora l'acqua di cottura, cuocete quindi i gamberetti buttandoli, ma con garbo, in acqua bollente e lasciandoceli un minuto; sgusciateli e metteteli assieme con le cozze (i molluschi, non le valve). Tagliate il pollo a pezzetti e fatelo dorare assieme con vitello e maiale tagliati anch'essi a dadini in una padella piuttosto larga, unendo anche i peperoni ridotti a listelli. Lasciate cuocere per un quarto d'ora. Nel frattempo pelate i pomodori, liberateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Fate fare la stessa fine anche alle zucchine, spogliate la salciccia dalla pelle e cos? denudata sminuzzatela. E le olive? Quelle snocciolatele. Buttate tutti questi ingredienti nel padellone, salate e aggiungete peperoncino secondo i vostri gusti. Bagnate con l'acqua delle cozze e fate cuocere per circa un'ora. Fatto questo mettete nel padellone lo zafferano (che avrete stemperato in una tazza di acqua bollente) ed il riso. Bagnate con altra acqua bollente, in modo che il tutto rimanga sommerso completamente. Salate ancora leggermente e fate cuocere per altri 20 minuti. 5 minuti prima di togliere dal fuoco, unite i piselli, le cozze ed i gamberetti. Tenete ben presente che al momento di servire in tavola, il liquido di cottura dev'essere quasi completamente consumato.

Ingredienti

500 G Gamberetti
1000 G Cozze
1 Pollo
200 G Fesa Di Vitello
100 G Salsiccia
150 G Lonza Di Maiale
1 Peperone Rosso
1 Peperone Verde
100 G Olive Verdi
1/2 Scatola Piselli
200 G Riso Per Risotti
1 Bustina Zafferano
Sale
Peperoncino
2 Zucchine
2 Cipolle
Olio D'oliva
6 Pomodori Maturi

Note

Luogo: Spagna. Luogo: Valencia.