

Paella Valenzana

Scaldate l'olio in una padella larga e bassa su fuoco moderato e scottate il pollo fino a che non diventa scuro su tutti i lati. Condire con sale e pepe. Aggiungete i pezzi di peperoncino verde, i piselli, l'aglio e cucinate per circa tre minuti mescolando di tanto in tanto. A questo punto aggiungete i pomodori, i fagioli, i gamberetti e l'acqua. Cuocete scoperto a fuoco basso fino a che il pollo è quasi cotto, quindi per circa 15 minuti. Aggiungete la paprica, lo zafferano e alzate la fiamma fino a fare bollire l'acqua. Unite il riso, mescolando per incorporare tutti gli ingredienti. Cuocete per cinque minuti e poi abbassate la fiamma e tenete sul fuoco per altri 15 minuti, fino alla cottura del riso. Togliete dal fuoco e fate riposare per almeno cinque minuti prima di portare in tavola.

Ingredienti

6 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
900 G Petto Di Pollo A Tocchetti
500 G Riso Arborio
Sale
Pepe Nero Macinato Fresco
2 Peperoncini Verdi
300 G Piselli
4 Spicchi Aglio Sminuzzato
3 Pomodori A Fettine
200 G Fagioli Cannellini
24 Gamberetti
150 Cl Acqua
2 Cucchiaini Paprica
1/2 Cucchiaio Zafferano

Note

Luogo: Spagna. Luogo: Valencia.