

## Paella Vegetariana (3)

Lavate, pulite e tagliate i fagiolini, poi saltateli a fuoco vivace in una padella con alcuni cucchiai di olio aggiungendo i piselli. Quando sono appassiti toglieteli dalla padella. Nella stessa fate appassire la cipolla affettata sottilmente, poi aggiungete il pomodoro e il riso gi? lavato e ben scolato, mescolate e fate insaporire. In una grossa teglia, possibilmente di terracotta, mettete le verdure, il riso, lo zafferano, del peperoncino in polvere, sale e il succo del limone: aggiungete il brodo vegetale nella misura di poco pi? del doppio del volume del riso, mescolate, portate a bollore, abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere molto lentamente senza mescolare. Quando il riso ? cotto lasciatelo riposare qualche minuto fuori dal fuoco. Infine portatelo in tavola dopo averlo versato su un piatto adatto.

### Ingredienti

2 Peperoni Rossi  
200 G Fagiolini  
200 G Piselli Sgranati  
Olio D'oliva Extra-vergine  
1 Cipolla  
1 Bicchiere Passata Di Pomodoro  
300 G Riso  
1 Bustina Zafferano  
Peperoncino Rosso In Polvere  
Sale  
1 Limone (succo)  
Brodo Vegetale

### Note

Preparazione: 70 minuti.