

Paella Vegetariana

In una larga padella antiaderente, scaldate l'olio, la cipolla e l'aglio per 2 minuti. Aggiungete i pomodori e cuocete per altri 2 o 3 minuti. Unite il riso, il sale a piacere e lo zafferano. Mescolare bene e versare l'acqua. Cuocere su fuoco basso per circa 15 minuti, fino a che il riso non si sia ammorbidito. Unire il peperone, i piselli e i fagiolini e cuocere ancora per 10 o 15 minuti. Prima di servire, fate raffreddare un po'.

Ingredienti

2 Cucchiaini Olio D'oliva
1 Cipolla Affettata
2 Spicchi Aglio Schiacciato
2 Pomodori A Fette
250 G Riso
1 Pizzico Zafferano
500 G Acqua
2 Peperoni Verdi Piccoli A Fettine
125 G Piselli
125 G Fagiolini A Pezzetti

Note

Preparazione: 35 minuti.