



Paella - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

paella - Spagna - piatto unico - carne - pesce - crostacei - riso
Ingredienti per 12 persone

Gr. 100 Pancetta affumicata (unica fetta tagliata a dadini) "non deve essere Speck"
Gr. 70 Prosciutto cotto (unica fetta tagliata a dadini)
Gr. 500 Piselli finissimi (sbollentati e salati)
Nr. 1 Carota media (lessata e tagliata a dadini)
Nr. 1\2 Peperone rosso o giallo (appena scottato spellato e tagliato a pezzetti)
Nr. 1 Mazzetto di prezzemolo (ben tritato - da aggiungere però a fine cottura)
Gr. 500 Arselle o meglio vongole (crude ma messe in acqua per c.ca 2 ore affinché depositino la sabbia)
una Fetta di petto di pollo (lessato con carota cipolla sedano pomodoro sale qb., mettere da parte il brodo di cottura filtrato)
Nr. 2 Piccoli nodi di salsiccia (fritti e tagliati a pezzettini)
Gr. 500 Gamberi (crudi e sgusciati)
Nr. 8 Scampi (crudi e interi)
Gr. 700 Cozze (accuratamente pulite e sbollentate, mettere da parte il brodo ben filtrato)
Kg. 1 di Riso Flora giallo (vedi descrizione riso Pilaf)
Per la base:
una Cipolla, 1 spicchio di aglio, sale qb., pepe, olio, burro e 4 pomodori

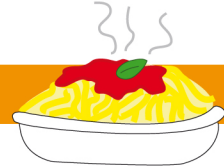
Riso Pilaf

Mettere il riso crudo in una teglia, coprire con brodo di dado bollente (meglio se si usa l'acqua di cottura di cozze, vongole e pollo), pepare aggiustare di sale se necessario, coprire con carta stagnola e cucinare in forno già caldo per circa 20 minuti.

Procedimento:

Mettere sul fuoco una padella molto larga con olio, burro, cipolla e aglio; farli rosolare, quindi aggiungere il pelato farlo cuocere un pochino e man mano unire tutti gli ingredienti nell'ordine sopra citato, man mano rimestare e aggiungere i brodi di pollo e di cozze, tanto qb. Alla fine unire il riso Pilaf ed il prezzemolo. Servire caldo. Si consiglia di gustarla con della Sangria.





[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it