



Spagna - Paella Valenciana - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

piatto unico - riso - pesci - carne - verdure - Spagna

Ingredienti per 6 persone: 500 gr di riso a chicco lungo (parboiled, o patna o basmati), 2 peperoni rossi, 1 cipolla grossa, 1 spicchio d'aglio, 300 gr di piselli sgranati, 1 piccolo pollo tagliato a pezzi, 200 gr di lombo di maiale (oppure di salsiccia), 1 pezzo di chorizo (o altra salsiccia secca piccante nostrana), 200 gr di sacche di calamari o seppie già pulite, 400 gr di vongole e/o cozze, 6 o 12 code di gamberoni non sgusciate, 300 gr di polpa di pomodoro (fresca o in scatola), 1 bustina di zafferano, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 foglia d'alloro, brodo di carne, sale, pepe nero, 6 cucchiaini d'olio d'oliva.

Lasciate le vongole in acqua salata per 3 ore per far perdere loro la sabbia. Le cozze vanno prima spazzolate sotto l'acqua corrente. Tagliate la carne di maiale a dadini o spellate la salsiccia e disfatela a pezzettini. Sminuzzate insieme la cipolla e l'aglio. Mondate i peperoni e tagliateli a strisce. Tagliate la salsiccia piccante a rondelle. Fate un taglio sul dorso dei gamberoni e eliminate il budellino intestinale senza togliere il guscio. Scaldate il forno a 250Å°. Versate metà dell'olio nell'apposita padella di ferro (in mancanza, potete usare un wok, oppure qualsiasi recipiente che possa andare al fuoco e nel forno) e scaldate a fuoco medio. Fate rosolare i pezzi di pollo su tutti i lati e salateli alla fine. Toglieteli e teneteli al caldo.

Nella stessa padella, fate appassire la cipolla e l'aglio con la foglia di alloro e unite il lombo o la salsiccia. Quando la carne è dorata, unite i peperoni e i calamari tagliati a fettucce. Dopo qualche minuto, unite il pomodoro e i piselli e lasciate cuocere per qualche minuto.

Togliete questi ingredienti dalla padella e versate l'olio rimasto. Fate tostare rapidamente il riso e unite tutti gli altri ingredienti, incluse le spezie e un cucchiaino di sale. Coprite con circa 1 litro e un quarto di brodo, mescolate bene e portate il tutto a ebollizione.

Coprite con carta stagnola e cuocete in forno per circa 15 minuti senza mescolare. Controllate alla fine che il riso è cotto e, se necessario, aggiungete poco brodo se vi sembra che il riso è troppo asciutto. Portate la paella in tavola nel suo recipiente.

Nota: questa paella è considerata da alcuni un piatto a uso e consumo dei turisti. Ciò non toglie che si tratta di un grande piatto unico, perfetto anche per una serata fra amici. Vi sono parecchie varianti, e potete eliminare, o aggiungere, ingredienti senza problemi.