

PRIMI PIATTI

Paella alla catalana

Origine: Spagna, Spagna (Catalogna)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Ceci	200 g
Pollo	1/2
Petto di vitello	250 g
Spalla di montone	250 g
Pancetta affumicata	125 g
Cipolle	2
Carote	2
Sedano bianco	1 gambo
Cavolo bianco	500 g
Patate	750 g
Sale	
Pepe	
Manzo tritato	250 g
Uovo	1
Pangrattato	
Latte	poco

■ Preparazione

- 1** In un tegame largo con acqua abbondante si mettono a cuocere g 200 di ceci, dopo averli ammollati per una notte.
- 2** Dopo circa un'ora e mezza di cottura, si aggiungono: 1/2 pollo, g 250 di petto di vitello, 250 di spalla di montone e 125 di pancetta affumicata, tutto tagliato a tocchetti (tranne il pollo che si disosserà alla fine).
- 3** Dopo mezz'ora circa di cottura si aggiungono: 2 cipolle, 2 carote, un grosso gambo di sedano bianco, g 500 di cavolo bianco, 750 di patate, tutto tagliato grossolanamente a pezzi, sale e pepe q.b.

- 4 La cottura continua per altri 25 minuti (controllare se bisogna aggiungere un po' d'acqua).
- 5 Intanto si saranno preparate delle polpettine con 250 g di manzo tritato, 1 uovo, pangrattato, un po' di latte, sale e pepe, che si aggiungeranno alla fine nel tegame, cuocendo per altri 10 minuti.
- 6 A questo punto (l'acqua si sarà quasi del tutto asciugata) disossare il pollo, togliere la pelle e disporre i pezzi in superficie insieme alle polpettine.