

PRIMI PIATTI

Paella alla valenciana

Origine: Spagna, Spagna (Valencia)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	300 g
Lonza di maiale	300 g
Petto di pollo	1
Salsiccia	150 g
Pomodori	4
Peperone	1
Aglio	1 spicchio
Fondi di carciofo	8
Cozze	400 g
Prezzemolo	
Piselli	100 g
Calamari	2
Scampi	400 g
Tranci di nasello	300 g
Zafferano	
Sale	
Pepe	
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Dado	1 1/2

■ Preparazione

- 1 Versate in una larga padella l'olio e friggete i pezzetti di peperone che poi toglierete dal fuoco lasciandolo da parte.
- 2 Mettete nello stesso olio pollo, lonza e salsiccia tagliati a pezzettini e quando sarà tutto rosolato aggiungete i pomodori passati al setaccio, aglio e prezzemolo tritati, sale, pepe, carciofi e piselli.

- 3 Mescolate bene e dopo qualche minuto aggiungete il brodo con dado e zafferano, due tazze per ogni tazza di riso.
- 4 Quando inizierà la bollitura aggiungete il riso, il pesce tagliato a tocchetti, le cozze ben lavate e i filetti di peperone.
- 5 Continuate la cottura a fuoco lento e appena il riso sarà al dente spegnete la fiamma, coprite la padella e lasciate riposare qualche minuto prima di servire.