

PRIMI PIATTI

Paella valenciana (versione 2)

Origine: Spagna, Spagna (Valencia)

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 8 persone

Pollo di circa 1000 g	1
Riso che non scuoce	300 g
Prosciutto cotto (fette da 200 g)	200 g
Salsiccia secca piccante (chorizos)	200 g
Piselli sgusciati	250 g
Pomodori pelati	350 g
Gamberoni	16
Vongole	750 g
Vino bianco	
Zafferano	20 pistilli
Prezzemolo	1 ciuffo
Peperone rosso grande	1
Brodo	
Limone	1
Cipolla	1
Aglio	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sventrate. fiammeggiate e lavate il pollo, poi tagliatelo a piccoli pezzi, cercando di eliminare più ossa possibile.
- 2 Mettete nella padella dove intendete cuocere la paella 3 cucchiiai di olio e non appena sarà caldo, fatevi rosolare pezzi di pollo, a fuoco moderato, in modo che si colorino uniformemente.

- 3 Nel Frattempo mondate e tritate finemente la cipolla, uno spicchio di aglio e il prezzemolo e fateli soffriggere piano, in un'altra padella, con 2 cucchiaini di olio.
- 4 Dopodichè unite i pomodori pelati trituriati, e fate cuocere 10 minuti. Tagliate a dadini il prosciutto a rondelle la salsiccia e unitela al pomodoro insieme con i piselli e i gamberoni, prima mondati e lavati.
- 5 Salate e fate cuocere piano per una decina di minuti. Ora rovesciate tutti questi ingredienti nella padellona del pollo e amalgamateli delicatamente con questo.
- 6 Continuate la cottura per altri 10 minuti. A parte, in una casseruola larga e bassa, fate aprire le vongole a fuoco vivo (dopo averle ben lavate) unendo un bicchiere di vino bianco.
- 7 Poi eliminate i molluschi rimasti chiusi e unite gli altri ingredienti che stanno cuocendo.
- 8 Aggiungete ora il peperone lavato, asciugato mondato e tagliato a listarelle, poi su tutto distribuite il riso, regolate di sale e pepate. Mettete i pistilli di zafferano in un mestolo brodo.
- 9 Spremete il limone e filtrate il succo. Versate sugli ingredienti il brodo con lo zafferano (filtrato) e il succo di limone, poi bagnate con altri 4 mestoli di brodo.
- 10 Fate prendere l'ebollizione sul fornello, coprite il recipiente e passatelo in forno caldo a 180 gradi lasciandovelo per circa 18 minuti A fine cottura smuovete gli ingredienti con una paletta e servite la paella ben bollente.