

PRIMI PIATTI

Paella valenzana

Origine: Spagna, Spagna (Valencia)

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Olio d'oliva extra-vergine	6 cl
Petto di pollo a tocchetti	900 g
Riso arborio	500 g
Sale	
Pepe nero macinato fresco	
Peperoncini verdi	2
Piselli	300 g
Aglione sminuzzato	4 spicchi
Pomodori a fettine	3
Fagioli cannellini	200 g
Gamberetti	24
Acqua	150 cl
Paprica	2 cucchiaini
Zafferano	1/2 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Scaldate l'olio in una padella larga e bassa su fuoco moderato e scottate il pollo fino a che non diventa scuro su tutti i lati. Condire con sale e pepe.
- 2 Aggiungete i pezzi di peperoncino verde, i piselli, l'aglio e cucinate per circa tre minuti mescolando di tanto in tanto. A questo punto aggiungete i pomodori, i fagioli, i gamberetti e l'acqua.
- 3 Cuocete scoperto a fuoco basso fino a che il pollo è quasi cotto, quindi per circa 15 minuti. Aggiungete la paprica, lo zafferano e alzate la fiamma fino a fare bollire l'acqua.
- 4 Unite il riso, mescolando per incorporare tutti gli ingredienti. Cuocete per cinque minuti e poi abbassate la fiamma e tenete sul fuoco per altri 15 minuti, fino alla cottura del riso.



Togliete dal fuoco e fate riposare per almeno cinque minuti prima di portare in tavola.