

PAELLA VALENCIANA

A differenza di altre ricette per questa paella è necessario elencare gli ingredienti in quanto sono parecchi.

Riso
Carne di pollo
Carne di maiale magra
Gamberetti freschi
Scampetti
Una manciata di cozze
Prosciutto crudo e salsiccia (poco)
Pomodori maturi
Peperone rosso
Una manciata di cannellini (cotti o in scatola)
Carota, aglio, prezzemolo, cipolla, limone, olio extra vergine, sale, pepe, zafferano, acqua q.b.

Cuocere il pollo a pezzetti in acqua con carota e cipolla (la carne deve rimanere soda).

Pulire le cozze fatele aprire in una casseruola con un po' d'acqua e conservarle in un piatto (solo la metà con il mollusco e a parte conservare il liquido di cottura).

In una padella larga, rosolare in poco olio una cipolla affettata finemente, pomodori a pezzetti, i fagioli, il prosciutto e la carne di maiale a pezzetti. Coprire e cuocere per sette/otto minuti indi aggiungere la salsiccia a pezzetti e il pollo.

Nella paellera tostare il riso in poco olio per qualche minuto indi aggiungere l'intingolo con gli ingredienti e mescolare tutto unitamente al brodi del pollo e al liquido delle cozze. Unire lo zafferano, un trito di prezzemolo e aglio, aggiustare di pepe e sale e qualche goccia di limone. Far prendere il bollore e aggiungere i gamberetti, le cozze e i peperoni a striscioline. Guarnire con gli scampetti in superficie, cuocere per circa un quarto d'ora senza mescolare ma smuovendo solo la paellera. Lasciare riposare qualche minuto e servire ben caldo.

Qualcuno preferisce fare l'ultima cottura nel forno.

Trattasi ovviamente di piatto unico da servire con insalata fresca.

La Paella Valenciana è la più completa e la più conosciuta anche fuori del territorio spagnolo.