

LA PAELLA INNAMORATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- peperoni (150gr)
- cozze con guscio (300gr)
- riso (400gr)
- vongole con guscio (300gr)
- zafferano
- seppie (300gr)
- 3 salsicce fresche
- vino bianco secco (100ml)
- pepe nero
- pollo (300gr)
- costicine di maiale (300gr)
- Gamberetti Findus (150gr)
- Pisellini Primavera Findus (200gr)

Come si prepara

Tagliate il pollo, la salsiccia, il maiale e le seppie a pezzetti e fateli cuocere separatamente in padella con aglio, cipolla, olio extra vergine di oliva e vino.

In un'altra padella cuocete i peperoni a listarelle e i piselli, dopo averli fatti scongelare, e in un'altra ancora fate aprire a fuoco vivace le cozze e le vongole spruzzate di vino.

Nella padella caratteristica da paella, fate uno strato con il pollo e il maiale, quindi coprite con il riso.

Versate del brodo bollente e iniziate la cottura. A metà cottura unite gli altri ingredienti, tranne cozze e vongole, e lo zafferano disciolto in una tazzina con un po' di brodo caldo.

Quando il riso sarà cotto, unite anche cozze e vongole, fare insaporire un attimo e servire in tavola.

Chi vuole può far gratinare in forno subito prima di servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 90

Tabella nutrizionale

Valore energetico	144 kcal 603 kJ
-------------------	--------------------

Tags

piatti etnici, cucina dal mondo, piatti unici, risotti, spagnola, unici, La paella innamorata, La paella

