

Paella di pesce

Ingredienti per 4 persone:

300 gr.di riso
200 gr.di gamberi con il guscio
400 gr. di cozze
200 gr.di calamari
100 gr.di piselli
100 gr.di fagiolini verdi già puliti
2 piccoli peperoni verde e rosso tagliati a listarelle
1 grossa cipolla
150 gr.di pomodori tagliati a spicchi
1 litro di brodo di pesce o vegetale
1 bustina di zafferano
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 spicchio di aglio
sale e pepe

Preparazione

Scaldate l'olio d'oliva in una padella di ferro larga e bassa, l'ideale è quella classica da paella con 2 manici. Soffriggetevi la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio pelato e schiacciatelo, poi unitevi i calamari, prima puliti e tagliati ad anelli, quindi fate cuocere per 5 minuti. Fate aprire le cozze in un'altra padella, coperte e a fuoco vivace e tenetele a parte con il loro liquido. Aggiungete nella padella il riso e fatelo insaporire per 2 minuti, mescolando. Mettete le listarelle di peperoni, i fagiolini tagliati a metà, i pomodori e i piselli e fate insaporire per altri 5 minuti, sempre girando.

Bagnate con tutto il brodo bollente in cui avrete fatto sciogliere lo zafferano e aggiungete poco sale e pepe. Cuocete per 10 minuti senza mescolare, poi unite nella padella i gamberi ben lavati, continuate la cottura per altri 5 minuti o finché il riso sia cotto al dente.

Incorporate 1 minuto prima della fine della cottura, alla paella le cozze e 2 o più cucchiaini della loro acqua di cottura, nel caso il riso si sia asciugato troppo.

Fate riposare la paella per 5 minuti prima di servirla in tavola, nella sua padella se è quella tipica oppure travasata su un piatto da portata.