

PAELLA ALL'ARAGONESE

Ingredienti per 8 persone:

- 1 coniglio spellato,
- 1 kg di pesce per zuppa,
- 50 cl di brodo,
- 40 g di riso,
- 300 g di vitello,
- 200 g di pisellini,
- 100 g di fagiolini,
- 100 g di salsiccia,
- 12 gamberi,
- 2 carciofi,
- 3 peperoni,
- 12 asparagi,
- 1 sedano,
- 1 cipolla,
- aglio,
- zafferano,
- salsa di pomodoro,
- olio d'oliva.

Pulite il coniglio, lavatelo, tagliatelo in 12 pezzi e cuocetelo nell'olio.

Nello stesso olio cuocete il vitello con la cipolla, il sedano tagliato a dadini, i peperoni a listarelle.

Aggiungete i pisellini e, all'ultimo momento, fagiolini che avrete già bollito, i pesci di zuppa.

Lessate i carciofi e gli asparagi.

Pestate l'aglio nel mortaio, con lo zafferano e la polpa di pomodoro.

Mescolate nel recipiente di cottura il riso con tutto quanto preparato, aggiungete la salsiccia spezzettata e pelata, tenendo separati gli asparagi e i carciofi che, tagliati a spicchi, saranno passati nell'olio: aggiungete il brodo.

Fate bollire per 5 minuti, mettete poi il recipiente incoperchiato nel forno e lasciatevelo per 10 minuti.

Togliete il coperchio e decorate la paella con gamberi, gli spicchi di carciofo e le punte d'asparagi.

Lasciate in forno per altri 7 minuti circa e poi fate riposare la preparazione per 5 minuti, prima di servire il tutto.