

PAELLA VEGETARIANA 3

Ingredienti per 6 persone:

- 2 peperoni rossi,
- 200 g di fagiolini,
- 200 g di piselli sgranati,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di passata di pomodoro,
- 300 g di riso,
- 1 bustina di zafferano,
- peperoncino rosso in polvere,
- sale,
- 1 limone (succo),
- brodo vegetale.

Lavate, pulite e tagliate i fagiolini, poi saltateli a fuoco vivace in una padella con alcuni cucchiari di olio aggiungendo i piselli.

Quando sono appassiti toglieteli dalla padella.

Nella stessa fate appassire la cipolla affettata sottilmente, poi aggiungete il pomodoro e il riso già lavato e ben scolato, mescolate e fate insaporire.

In una grossa teglia, possibilmente di terracotta, mettete le verdure, il riso, lo zafferano, del peperoncino in polvere, sale e il succo del limone: aggiungete il brodo vegetale nella misura di poco più del doppio del volume del riso, mescolate, portate a bollore, abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere molto lentamente senza mescolare.

Quando il riso è cotto lasciatelo riposare qualche minuto fuori dal fuoco.

Infine portatelo in tavola dopo averlo versato su un piatto adatto.