

PAELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso,
- 1 scatola di piselli fini,
- 2 peperoni (differente colore),
- 1 confezione di funghetti trifolati,
- 1/2 confezione di sugo di pomodoro alle melanzane,
- 1 petto di pollo,
- 50 cm di salsicetta,
- 1 cipolla,
- q.b.olio,
- aglio,
- aromi,
- dado per brodo,
- 2 confezioni di zafferano in polvere,
- 1 kg tra vongole e cozze,
- 400 g tra ciuffetti e calamari,
- 400 g di code di gambero (abbastanza grosse),
- 6 (12) scampi,

Far aprire i 2/3 di vongole e cozze.

Tenere il liquido ottenuto e filtrarlo.

Far bollire per max 10 minuti in acqua i ciuffetti e/o i calamari.

Tagliare nella padella da PAELLA la cipolla e, con un po' di olio, farla rosolare, quindi aggiungere la salsicetta a pezzetti ed il petto di pollo tagliato a pezzetti.

Rosolato il tutto aggiungere i piselli e far cuocere (aggiungendo un po' di brodo) per circa 8/10 minuti, aggiungendo il sugo al pomodoro e melanzane.

Aggiungere i funghi e i peperoni e, dopo 2/3 minuti (mescolando sempre) unire i ciuffetti e calamari e le cozze e vongole già aperte e sgusciate.

Versare e cuocere il riso, aggiungendo brodo, per circa 2/3 della cottura.

Unire le code di gambero e le cozze e vongole col loro guscio.

Unire lo zafferano, diluito in poca acqua e mescolare, aggiustando di brodo.

Posizionare gli scampi sopra il tutto e terminare la cottura in forno a 200 / 220° (non deve rimanere più brodo).