

PAELLA DEL SOL

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso parboiled,
- 1 scatola di mais tenero,
- 1 scatola di piselli fini,
- 500 g di cozze,
- 3 calamari,
- 25 gamberoni,
- 4 fette di palombo,
- 2 peperoni,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 cipolla,
- 1 pezzetto di peperoncino rosso,
- zafferano,
- 3 pomodori,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulite bene le cozze e fatele aprire a fuoco vivo, tagliate i calamari a listarelle e frigeteli in una padella con olio. Rosolate aglio e cipolla tritata fine in una casseruola di terracotta con olio, aggiungete il peperoncino, i pomodori tagliati a pezzi, i peperoni tagliati a listarelle, i piselli ed il mais scolati, sale e pepe. Aggiungete il riso, coprite con un litro di acque bollente, aromatizzate con lo zafferano e cuocete per una decina di minuti. Aggiungete il palombo a pezzi, i gamberoni sgusciati e le cozze con una sola valva. Mettete in forno e cuocete finché il liquido sarà completamente assorbito.