

PAELLA VALENCIANA

Ingredienti:

- 800 g di pollo,
- 600 g di coniglio,
- 400 g di riso,
- 250 g di fagiolini Ferraura,
- 150 g di fagiolini Tavella (Taccole),
- 200 g di fagioli freschi, 100 g se secchi,
- 100 g di pomodoro a pezzetti,
- 150 ml di olio d'oliva a bassa acidità,
- zafferano,
- peperoncino rosso,
- paprika dolce,
- sale,
- un rametto di rosmarino.

Copriamo il fondo della padella, ben orizzontale, con l'olio, poi accendiamo il fuoco.

Quando l'olio è caldo, ci doreremo dentro il pollo ed il coniglio, girandoli spesso.

È molto importante rosolare bene la carne, perché con ciò si ottiene un buon fondo e le carni risulteranno tenere.

Allora aggiungiamo le verdure (i fagioli, se secchi, dovrenno essere stati a mollo per 24 ore e precotti per un'ora prima dell'uso).

Quando quasi rosolate, aggiungiamo il pomodoro, sempre girando.

Fatto questo, aggiungiamo il peperoncino e, prima che si bruci, l'acqua (all'incirca due volte il volume del riso, ma c'è la regola che deve restare al livello dei rivetti dei manici).

Si aggiunge il rosmarino, lo zafferano e si regola di sale.

Quando riprende il bollire, lo si lascia per 5 minuti a fuoco vivo, poi per mezz'ora a fuoco medio, aggiungendo via via acqua per mantenerla al livello dei rivetti.

Si aumenta il fuoco e si butta il riso, curando che sia distribuito uniformemente.

Si lascia 10 minuti, si aggiusta di sale e poi si riduce il fuoco per altri 10 minuti.

Il riso deve restare "al dente".

Si leva dal fuoco, si attendono 5 minuti e si serve.