Paella alla valenciana

La paella alla valenciana è un piatto unico e sicuramente da mangiare in compagnia! Esce un pò dai canoni del "veloce" se decidi di utilizzare il pesce fresco al posto di quello surgelato: in ogni caso semplice e gustoso! E' il piatto che adoro preparare quando invito gli amici a casa perchè mi consente di rimanere a tavola a chiaccherare con loro. D'estate lo servo con litri di sangria fresca !!!!

★ INGREDIENTI ★

(circa 6 persone)

1. 500 gr di petto di pollo
2. 1 chilo di cozze
3. 1 bicchiere di vino bianco
4. 1 peperone rosso
5. 1 peperone verde
6. scampi qb
7. 200 gr di salsiccia piccante
8. 4 spicchi d'aglio

9. 1 cipolla
10. 1 bustina di zafferano
11. 4 tazze di riso
12. olio EVO qb
13. 3 pomodori grandi maturi, ma sodi
14. 1 tazza di piselli
15. sale e pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- gratta e lava accuratamente le cozze
- mettile in un tegame grande, versa il vino bianco e lasciale per 5´, senza coprirle, a fuoco vivo perchè si aprano: spegni e mettile da parte
- mescola in una pentola un litro e mezzo di acqua, lo zafferano e sale qb: metti il riso e fallo cuocere coperto per 15 minuti: spegni e lascia che si gonfi
- lava e taglia i peperoni ad anelli, togliendo i semi e la parte bianca
- lava gli scampi ed asciugali
- taglia la salsiccia a rondelle
- taglia a tocchetti il petto di pollo
- sbuccia l’aglio e la cipolla e tagliali molto finemente
- scotta per 20 secondi i pomodori nell’acqua in ebollizione e togli loro la pelle ed i semi
- mescola in una pentola un litro e mezzo di acqua, lo zafferano e sale qb
- metti il riso e fallo cuocere, coperto, per 15 minuti.
- spegni e lascia che si gonfi

★ PROCEDIMENTO ★

- scalda l’olio in una grande padella (la paella in spagnolo) e fai rosolare l’aglio e la cipolla
- aggiungi il pollo e fai cuocere per 5′ finchè risulteranno dorati
- mescola bene e aggiungi tutti gli ingredienti che hai preparato nel seguente ordine: gli anelli di peperoni, le rondelle di salsiccia, le cozze intere con il loro liquido di cottura, gli scampi, i piselli, sale e pepe qb
- copri e lascia cuocere per 20′
- sgocciola il riso se è rimato del liquido di cottura
- mettilo in un grande piatto da portata pre-riscaldato
- poni sopra il contenuto della padella, sistemando ad arte i diversi ingredienti

La tua paella alla valenciana è pronta, servila calda e buona tavolata!!!!

Caponata zucchine,melanzane e peperoni

Avanza sempre qualche verdura “dispari” in frigorifero e di solito rimedio facendo questa caponata di zucchine, melanzane e peperoni! E’ buona fumante d’inverno e ottima fredda in estate.

★ INGREDIENTI ★

1. zucchine
2. peperoni
3. melanzane
4. un pomodoro maturo o 2 cucchiai di passata di pomodoro
5. cipolla
6. olio evo
7. Sale qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Lava le verdure e tagliale a cubetti

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti olio, cipolla tritata finemente e le verdure a cubetti
- Fai rosolare tutto insieme per qualche minuto, aggiungi il pomodoro, sala e copri con un coperchio
- Quando le verdure cominciano a rilasciare il liquido di cottura togli il coperchio e cuoci fino a quando la consistenza delle verdure è di tuo gradimento, a me piace lasciare le verdure croccanti, se le vuoi più cotte lascia cuocere un pò di più la caponata con il coperchio

Accompagna la tua caponata con carne, affettati, formaggi e…buon appetito!

Stracetti di carne ai peperoni

straccetti di carne ai peperoni

Serata da bistecca e contorno? Con pochi accorgimenti farai di di un banale piatto, un piatto appetitoso con questi straccetti di carne ai peperoni!

★ INGREDIENTI ★

1. 4 bistecche di vitello o quelle che abitualmente fai
2. 4 peperoni rossi o gialli o tutti e due
3. olive nere a piacere
4. 1 cipolla
5. 1 acciuga
6. olio evo
7. sale qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

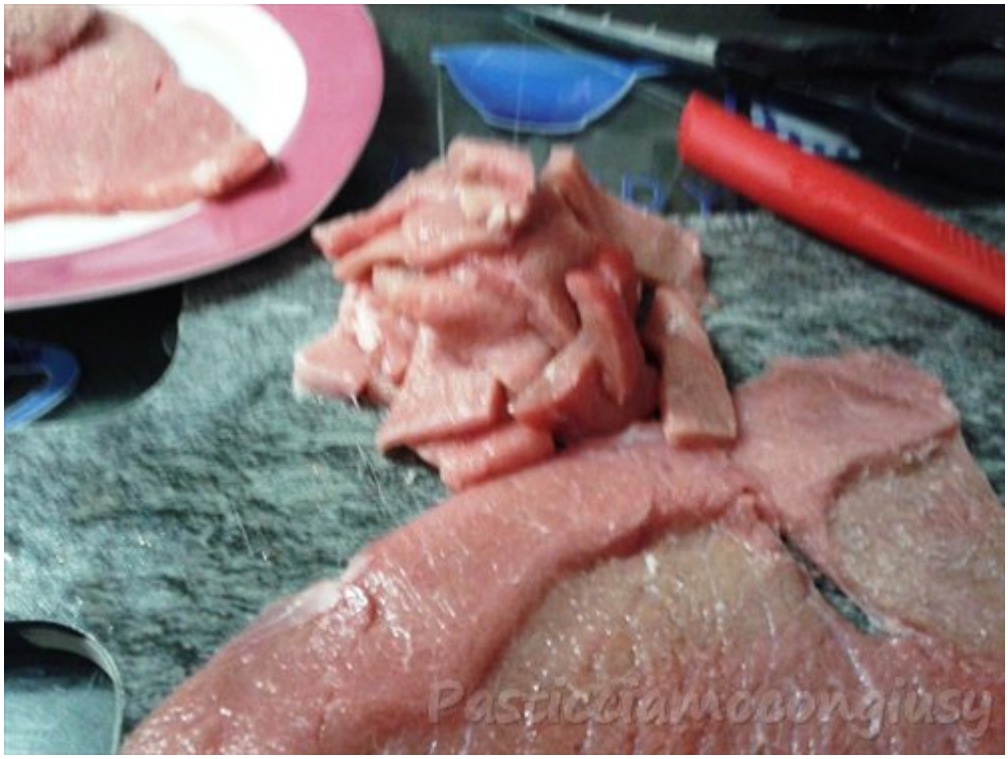
- lava e pulisci i peperoni e tagliali a striscioline
- taglia le bistecche a pezzetti (straccetti)

★ PROCEDIMENTO ★

- in una wok fai rosolare nell’olio la cipolla
- aggiungi l’acciuga e falla sciogliere
- aggiungi i peperoni, salali qb e falli cuocere a fuoco medio (io li lascio croccanti)
- aggiungi gli straccetti di carne, alza la fiamma e porta a cottura la carne secondo le tue abitudini

Gli straccetti di carne ai peperoni sono pronti…A tavola!

P.S. Un boccale fresco di Karmeliet ci sta come il cacio sui maccheroni !!!!!



[Peperoni fritti con olive e acciughe]

Pasticciamocongiusy Peperoni fritti

> *Questi non sono peperoni fritti, per me sono “i peperoni” !!!!*
>
> *Sono i peperoni della domenica, quelli che mia mamma prepara per accompagnare l’arrosto, quelli che vanno a ruba ogni volta che li metti in tavola, quelli che il loro sapore lo conosci da sempre.*

★ INGREDIENTI ★

1. 4/6 peperoni carnosi e sodi, rossi o gialli, o rossi e gialli, scegli tu
2. olive nere, a piacere
3. 2 spicchi d’aglio
4. 4/5 acciughe (quelle sott’olio che trovi in

vasetto)
5. olio evo q.b.
6. sale q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- pulisci i peperoni togliendo tutta la parte bianca ed i semi (mi raccomando, danno un sapore amaro al peperone)
- taglia i peperoni a strisce

★ PROCEDIMENTO ★

- In una padella metti a rosolare l'aglio nell'olio a fuoco lento per non bruciarlo
- dopo aver insaporito l'olio con l'aglio, toglilo ed aggiungi i peperoni
- alza la fiamma per una cottura vivace, per consentire ai peperoni di friggere
- quando i peperoni sono cotti, aggiungi le acciughe e falle sciogliere
- assaggia ed aggiusta di sale se necessario
- aggiungi le olive, mescola bene e fai insaporire insieme gli ingredienti

Accompagnali con un arrosto, una bistecca o mangiali soli su una bruschetta di pane casereccio!

Bocconcini di lonza al caramello

Pasticciamocongiusy MAIALE IN AGRODOLCE

> *Una piacevole sorpresa questo piatto! L'ho visto fare di recente in una delle tante repliche della Parodi e mi è venuta voglia di farlo subito. Chiaramente non avendo tutto il necessario ho personalizzato la ricetta e mi è venuta strabuona!*

★ INGREDIENTI ★

1. 800 gr di lonza di maiale
2. 2 peperoni rossi
3. 1 arancia
4. 5 scalogni
5. Farina qb
6. Olio evo
7. Sale qb

Per il caramello:

1. 2 cucchiai di salsa worcester
2. 2 cucchiai di aceto balsamico
3. 2 cucchiai di soia
4. 5 cucchiai di zucchero

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Taglia gli scalogni a rondelline
- Taglia i peperoni a pezzetti
- Taglia la lonza a dadi e passala nella farina
- Taglia l’arancia a dadini

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti l’olio e fai rosolare gli scalogni con i peperoni per 10′
- Aggiungi la lonza, l’arancia, sala e fai saltare fino a cottura
- Nel frattempo in una scodella emulsiona insieme worcester,soia,aceto e zucchero
- Quando la carne è cotta aggiungi la salsa e fai caramellare

Impiatta subito e buon appetito!

Ho scelto una Hertog Jan per accompagnare questo piatto: abbinamento promosso a pieni voti da Marco, il mastro birraio!