

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 chiacchierare 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 toglili 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 rimasto 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!!!!

[Risotto gamberetti e limone](#)



Che sorpresa questo risotto gamberetti e limone! Un sapore che non puoi immaginare! Il limone è il protagonista d'eccellenza: oltre a dare un buon profumo rende delicatissimo questo piatto! Merita di essere preparato con i gamberetti freschi!

★ **INGREDIENTI** ★

1. Una confezione di gamberetti surgelati già sgusciati o gamberetti freschi
2. Riso qb x 4 persone 350 gr circa, io doso a pugni ed avendo le mani piccole faccio 2 pugni dei miei a persona
3. 1 limone
4. Dado per Brodo vegetale
5. Mezzo bicchiere di vino bianco
6. Un porro

7. Burro
8. Sale qb
9. Pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Sbollenta in acqua salata per 3/4 minuti i gamberetti sgusciati (surgelati o freschi)
- Scolali con la schiumarola: l'acqua la userai come brodo
- Lava e affetta a rondelle sottili il porro, se vuoi puoi usare anche la cipolla
- Lava bene il limone, grattugia la buccia e spremine il succo

★ PROCEDIMENTO ★

- Aggiungi il dado nel pentolino con l'acqua dove hai scottato i gamberetti e mettilo sul fuoco con fiamma bassa
- In una pentola metti il burro e soffriggi il porro
- Quando si è appassito, aggiungi il riso e fallo tostare
- Sfuma con il vino bianco, aggiungi il succo di limone e mescola bene
- Aggiungi il brodo man mano che occorre
- A cottura ultimata del riso, aggiungi i gamberetti, la buccia del limone grattugiata, il pepe e mescola bene
- Spegni il fuoco aggiungi una noce di burro per mantecare

Servi il tuo risotto gamberetti e limone fumante e...buon appetito!