

## 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 preriscaldato
- poni sopra il contenuto della padella, sistemando ad arte i diversi ingredienti

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

---

[Salsiccia rapata](#)



*Le mie amate cime di rapa te le propongo cucinate insieme alla salsiccia.*

*L'inconfondibile sapore di questa verdura che insaporisce la salsiccia e viceversa!*

#### ★ INGREDIENTI ★

1. 1 mazzo di cime di rapa
2. 500 gr. di salsiccia
3. Peperoncino a piacere
4. Olio evo
5. 2 spicchi d'aglio
6. Sale qb

#### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pulisci le cime (vedi come in "linguine sciue' sciue')
- Pulisci l'aglio

## ★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok soffriggi olio e aglio
- Aggiungi la verdura e soffocala con un coperchio
- Quando si è rappresa, aggiungi sale, peperoncino mescola bene
- Aggiungi la salsiccia rimetti il coperchio e cuoci per almeno 10'
- Gira la salsiccia, bucherellala con la forchetta affinché rilasci il liquido che si crea all'interno durante la cottura
- Copri ancora per 10'
- Quando la salsiccia è cotta, scopri e a fiamma alta mescola salsiccia e verdura insieme per insaporire meglio

Se vuoi, bruschetta il pane e tira fuori dal frigo una bella birra e gusta la tua salsiccia con cime di rapa!!!!