

Paella con pollo, pesce e verdure



Descrizione

La paella è una ricetta tradizionale spagnola amata in tutto il mondo. La combinazione di ingredienti freschi come carne, pesce e verdure renderà questa paella un primo piatto indimenticabile. Segui le istruzioni dettagliate: la preparazione non è difficile, ti occorrerà solo un po' di tempo e pazienza...

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 35 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

2 **cosce di pollo**

2 **fusi di pollo**

200 g di **cozze**

200 g di **gamberi**

250 g di **riso**

200 g di **pisellini surgelati**

1 **cipolla** tritata

1 spicchio d'**aglio** tritato

1 **peperone rosso**

1 cucchiaino di **zafferano** in polvere

1 cucchiaino di **paprika dolce**

4 tazze di **brodo**

Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Lava le cosce e i fusi di pollo, mettili a cuocere in una padella con olio, sale e pepe.
- 2) Rosolali bene finché saranno dorati su tutti i lati (15 minuti circa).
- 3) Nel frattempo pulisci le cozze e sguscia i gamberi, poi mettili da parte.
- 4) Quando il pollo è cotto, rimuovilo dalla padella e mettilo da parte, poi taglialo a pezzetti.
- 5) Nella stessa padella, aggiungi un po' di olio d'oliva, la cipolla e l'aglio tritati. Rosola finché saranno morbidi e traslucidi.
- 6) Aggiungi il peperone rosso a cubetti e i piselli nella padella e cuoci per alcuni minuti.
- 7) Aggiungi il riso e mescola bene. Cuoci il riso per un paio di minuti finché diventa leggermente traslucido.
- 8) Versa il brodo di pollo caldo sulla miscela di riso. Poi metti lo zafferano in polvere, la paprika dolce, il pepe nero e il sale.
- 9) Prosegui la cottura mescolando con cura. Aggiungi anche il pollo fatto a pezzetti (puoi lasciare una o due cosce per impiattare), le cozze e i gamberi.
- 10) Copri la padella con un coperchio e lascia cuocere a fuoco medio-basso per altri 10 minuti o fino a quando il riso ha assorbito il liquido e risulta cotto.
- 11) Quando la paella è pronta, togliila dal fuoco e servila a tavola.