

Paella mista o alla catalana

Ingredienti

[one-third-first]

500 g di riso fino o superfino

1,3 l ca di fumetto di pesce o fondo vegetale

200 ml di acqua di cottura delle cozze

500 g di polpa di pollo

500 g di polpa di maiale o di coniglio

1 kg di cozze

500 g di seppie o calamari

500 g di gamberi di media pezzatura

[/one-third-first]

[one-third]

500 g di scampi di media pezzatura

500 g di polpa di pesce (rana pescatrice, merluzzo o altro pesce)

600 g peperoni rossi

150 g di piselli

200 g di fagiolini

300 g di pomodori maturi da sugo o pomodori pelati

1 grossa cipolla

1 spicchio d'aglio

[/one-third]

[one-third]

1/2 cucchiaino di paprika piccante

1/2 cucchiaino di paprika dolce

3-4 bustine di zafferano o pistilli di zafferano qb

1 foglia di alloro

200 ml ca di olio ex. v. oliva

Sale qb

[/one-third]

Procedimento

- 1** Preparare la mise en place del pesce: pulire le cozze e aprirle sul fuoco con poca acqua (conservare l'acqua di cottura); tagliare gli scampi lungo il carapace; sgusciare i gamberi, eliminando solo la parte centrale del carapace; pulire la rana pescatrice e tagliarla a cubetti di circa 2 cm per lato; pulire le seppie, tagliarle a strisciole sottili o a cubetti e scottarle in padella con pochissimo olio e lo spicchio d'aglio.
- 2** Con gli scarti del pesce e dei crostacei preparare il fumetto di pesce.
- 3** Preparare la mise en place delle verdure: tagliare i fagiolini in piccoli pezzetti e sbollentarli; sbollentare i piselli; arrostiti 1 peperone e tagliare gli altri due a cubetti di circa 1 cm per lato; preparare la concassè di pomodori; tritare la cipolla.
- 4** Tagliare la carne in piccoli pezzi.
- 5** Nell'apposita padella (paellera) scaldare l'olio, e mettere la carne, insaporire con sale, la foglia di alloro e lasciare rosolare a fiamma moderata.
- 6** Aggiungere la cipolla e lasciarla appassire, dopodichè unire i peperoni tagliati a cubetti, i fagiolini e i piselli , quindi mescolare e lasciare insaporire per qualche minuto.
- 7** Aggiungere il pomodoro e dopo qualche minuto la paprika, quindi unire il fumetto di pesce caldo e l'acqua dei frutti di mare filtrata.
- 8** Portare la preparazione a bollore, unire lo zafferano e regolare di sale. Versare il riso a croce e distribuirlo uniformemente.
- 9** Mescolare un'ultima volta e completare la preparazione distribuendo in modo armonioso i restanti ingredienti (polpa di pesce, seppie, gamberi, scampi, cozze, peperoni arrostiti).
- 10** Lasciare sobbollire la paella per circa 16' a fiamma vivace, dopodichè lasciarla riposare per qualche minuto prima di servirla.

Consigli & curiosità

- a) In mancanza della paellera usare una rondeau o un tegame
- b) Una volta cotta la paella deve risultare asciutta, ma sufficientemente umida e grassa.
- c) Sostituire la carne di maiale con altrettanta salsiccia

Paella alla valenciana

Ingredienti per 8-10 persone

1 kg ca di pollo

1 kg di coniglio

1 kg di fagioli freschi (taccole)
1 kg di fagioli garrofon (bianchi di spagna)
1 kg di riso superfino
300 g ca di pomodori pelati o salsa di pomodoro
1/2 cucchiaio ca di paprika dolce qb
1/2 cucchiaio di paprika piccante qb
4-6 bustine di zafferano
1 spicchi d'aglio tritato
200 g ca di olio ex. v. di oliva
2,5 l ca di acqua calda
sale

Procedimento

- 1 Tagliare i fagioli in piccoli pezzetti e tagliare e tagliare la carne a pezzi più o meno grossi.
- 2 Nell'apposita padella (paellera) scaldare l'olio, e mettere la carne di pollo al centro, insaporire con sale e lasciare cuocere a fiamma moderata.
- 3 Appena la carne di pollo inizia a dorarsi, aggiungere la carne di coniglio e continuare la cottura a calore moderato.
- 4 Quando tutta la carne si è ben dorata, spostarla verso i bordi della paellera ed porre i fagioli (taccole) al centro, condire con sale e lasciare cuocere qualche, dopodichè aggiungere anche i fagioli garrofon.
- 5 A questo punto mescolare la carne con i fagioli ed unire l'aglio tritato. Continuare la cottura a fuoco basso per qualche altro minuto ed aggiungere i pomodori pelati.
- 6 Aggiungere la paprika e mescolare per distribuirla uniformemente, quindi aggiungere l'acqua calda e lasciare cuocere a fuoco medio per circa 20'.
- 7 Aggiungere lo zafferano, lasciare sobbollire ancora un paio di minuti ed unire il riso.
- 8 Distribuire uniformemente il riso e lasciare cuocere per circa 16 minuti, senza mai mescolare.
- 9 lasciare riposare la paella alla valenciana per qualche minuto prima di servirla.

Note

La ricetta classica della paella alla valenciana prevede l'impiego del riso Albufera, una varietà originaria della località di Albufera.

Paella de marisco

1 kg di calamari

1 kg di gamberi

1 kg di cozze

1 kg di vongole

4-5 bustine di zafferano

1 cucchiaino di paprika

300 g di pomodori pelati o salsa di pomodoro

120 g di cipolla tritata

1 spicchio tritato

500 g di scampi

1 kg di riso

2,5 l ca di fumetto di pesce

200 ml ca di olio ex. v. di oliva

Sale qb

1 Preparare la mise en place del pesce: pulire le cozze e aprirle sul fuoco con poca acqua (conservare l'acqua di cottura); pulire le vongole ed aprirle con pochissima acqua; tagliare gli scampi lungo il carapace; sgusciare i gamberi, eliminando solo la parte centrale del carapace; pulire i calamari e tagliarli a rondelle.

2 Nell'apposita padella (paellera) scaldare l'olio, porre al centro la cipolla e l'aglio e lasciarli appassire a fiamma dolce.

3 Aggiungere i calamari, insaporire con sale e lasciare cuocere a fiamma moderata per qualche minuto.

4 Aggiungere i pomodori pelati e continuare la cottura ancora per 4-5'.

6 Aggiungere la paprika e mescolare per distribuirla uniformemente, quindi unire il fumetto di pesce caldo e l'acqua dei frutti di mare filtrata. Portare la preparazione a bollire, unire lo zafferano e regolare di sale.

8 Versare il riso a croce e distribuirlo uniformemente.

9 Mescolare un'ultima volta e completare la preparazione distribuendo in modo armonioso i restanti ingredienti (gamberi, scampi, cozze e vongole).

10 Lasciare sobbollire la paella per circa 16' a fiamma vivace, dopodichè lasciarla riposare per qualche minuto prima di servirla.

Note

Sostituire la paprika con 2 peperoni

Ricetta dello Chef A. Solillo