

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

PAELLA



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

15 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

30 minuti



PORZIONI

4 Persone



**PREPARATA
DA**

Anna Rosa
Bondanese



Falanghina del
beneventano
DOCG

il termine "paella" in spagnolo significa padella e si usa in riferimento ad un tegame in ferro basso e largo, detto paellera. Questa particolare pentola si usa proprio per la cottura della paella tradizionale di cui si propone una versione con gamberi, cozze, calamari e zafferano.

Ingredienti

Calamaro 150 gr
Gamberetti 12
Cozze
Riso 600 gr
Brodo di pesce (doppio del
volume del riso)
Zafferano q.b.
Olio extra vergine d'oliva 300 gr.
Spicchio di aglio
1 cipolla

Preparazione

1. Tagliare i calamari a rondelle;
2. pulire i gamberetti e le cozze;
3. riscaldare l'olio nella paellera con il trito di aglio e cipolla;
4. quando è pronto saltare i calamari, i gamberetti e le cozze;
5. unire alla paellera il riso e il brodo caldo e lasciare cuocere a fuoco vivace;
6. dopo 10 minuti di cottura aggiungere lo zafferano diluito in poco brodo, lasciare cuocere per altri 5 minuti fino a quando il brodo evapora completamente. La paella è pronta per essere servita!

Trucchi & Consigli

Per una ricetta più ricca è possibile aggiungere scampi, vongole, pomodorini e piselli.