

27-Paella

Ingredienti: 2 tazze di riso 300g di gamberi, 100g di carne di maiale magra a dadini, 10 alette di pollo, 1,5 dl di olio di oliva, 3 spicchi di aglio, 1 pomodoro pelato e tritato, Alcune gocce di succo di limone, sale e zafferano, 4 tazze di brodo dei gamberi, 2 uova sode e 1 peperone in scatola (o meglio se fresco, abbrustolito e spellato)
paellera per cuocere in forno

Sgusciare i gamberi, friggere le code per qualche secondo e riporle in frigorifero. Cuocere le teste in acqua per 30', poi tritarle e passare tutto al setaccio. Conservare il brodo caldo sul fuoco.

Condire la carne con sale e pepe. In una paellera con dell'olio soffriggere l'aglio, il pollo ed il maiale. Aggiungere il riso e mescolare per 5 '. Versare il limone, il pomodoro, il sale, il peperone e lo zafferano in polvere. Versare il brodo caldo dei gamberi e aggiungere dell'acqua calda se necessario.

Quando inizia a bollire infornare a 180° per 20' e lasciare a riposare altri 15' fuori dal forno. Se il riso risultasse ancora duro aggiungere un po' di acqua, coprire e cuocere qualche minuto in più.

Presentazione: guarnire la paella con le code fritte dei gamberi, le uova sode e i peperoni