



Paella - [Visualizza sul sito](#)
di Perlanera

piatto unico - orgatti - verdure - pollo - crostacei

Ingredienti:

- 1 cipolla media
- 1 peperone rosso
- 6 pomodori
- uno spicchio d'aglio
- 2 petti di pollo
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 dado al pollo
- 450 ml acqua bollente
- 225 g. riso per paella o risotto
- 1 cucchiaino zafferano in stami
- un pizzico di sale e uno di pepe
- 115 g. gamberi sgusciati
- 55 g. piselli freschi o surgelati
- 6 cozze

1) Tagliare finemente la cipolla. Tagliare, ripulire dai filamenti interni e dai semi il peperone. Tagliare i pomodori a spicchi o cubotti. Sbucciare e schiacciare lo spicchio d'aglio.

2) Tagliare a striscioline i petti di pollo. Mettere sul fuoco una padella con l'olio e cuocere il pollo finché dorato.

3) Togliere il pollo dalla padella e nella stessa cuocere il peperone, la cipolla e l'aglio, a fuoco basso, finché morbidi. Aggiungere i pomodori.

4) Fare il brodo con dado al pollo e acqua bollente ed aggiungerlo nella padella con le verdure. Aggiungere anche il riso, il pollo cotto, lo zafferano e regolare di sale e pepe.

5) Mettere il coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto.

6) Trascorsi i 15 minuti, aggiungere i gamberi e i piselli. Sistemare le cozze sopra, mettere il coperchio e cuocere per altri 5 minuti.

Ecco, e' tutto.

P.S. Noi abbiamo fatto aprire le cozze in padella a parte e aggiunte alla fine, a paella pronta. Poi abbiamo aggiunto qualche gamberone intero, saltato in padella a parte con un cucchiaino di olio, goccia di vino bianco, sale e pepe, sempre a paella pronta.

[immagine non più disponibile].