



Paella

[Del 29/04/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Riso & risotti](#)]

Ingredienti: per 6 - 8 persone: 1 aragosta viva di 700 - 900 g, 6 scampi crudi di media grandezza col guscio, 24 cozze, 200 g di salsiccia affumicata di maiale, 1 pollo di 700 - 900 g tagliato in 12 pezzi, sale, pepe nero appena macinato, $\frac{1}{4}$ di litro di olio d'oliva, 60 g di carne di maiale disossata magra tagliata a cubetti di $\frac{1}{2}$ cm, 2 cipolle finemente tritate, 1 spicchio di aglio finemente tritato, 1 peperone dolce di media grandezza (rosso o verde) mondato e tagliato a listarelle di circa $4 \times \frac{1}{2}$ cm, 1 grosso pomodoro pelato privato dei semi e finemente tritato, 400 g di riso, 1 bustina di zafferano, 1 litro e $\frac{1}{2}$ di acqua bollente, 100 g di piselli freschi sgranati oppure surgelati ben disgelati ($\frac{1}{2}$ tazza), 2 limoni ognuno tagliato in 6 spicchi.

Con un grosso coltello pesante troncate la coda dell'aragosta nel punto in cui si unisce al corpo e staccate o tagliate via le tenaglie. Prelevate ed eliminate il sacchetto gelatinoso dalla testa e la vena intestinale attaccata a questo. Senza rimuovere il guscio tagliate la coda orizzontalmente a fette di circa 2 cm, dividete l'aragosta in due per lungo, quindi in due per largo. Sgusciate gli scampi lasciando la coda intatta. Con un coltellino affilato privateli della vena intestinale praticando una piccola incisione sul dorso ed estraendola con la punta del coltellino. Raschiate con cura le cozze con una spazzola dura sotto l'acqua fredda corrente, e rimuovete i filamenti di alghe. Mettete da parte separatamente gli scampi e le cozze. Disponete le salsicce in un tegame di 20 - 25 cm e punzecchiatele con un coltellino appuntito in due o tre parti. Aggiungete tanta acqua fredda da coprirle completamente e portate a bollore su fuoco vivo. Riducete la fiamma e cuocete a recipiente scoperto per 5 minuti. Asciugate quindi le salsicce con un panno e affettatele in dischetti. Lavate il pollo, asciugatelo con un panno e conditelo con un cucchiaino di sale e qualche pizzico di pepe. In un tegame pesante di 25 - 30 cm scaldate 4 cucchiaini di olio d'oliva su fuoco alto finchè non emana un leggero fumo. Mettetevi il pollo e fatelo rosolare uniformemente. Via via che i pezzi di pollo sono dorati passateli su un piatto. Mettete l'aragosta nel tegame. Mescolando i pezzi frequentemente, cuocete a fuoco alto per 2 o 3 minuti finchè il guscio diventa rosa. Sistemate l'aragosta su un piatto. Fate rosolare le fettine di salsiccia nel tegame, sgocciolandole su carta assorbente da cucina appena pronte. Eliminate tutto il grasso rimasto nel tegame e sostituitelo con 4 cucchiai di olio d'oliva. Scaldate finchè si

formi un tenue fumo sul recipiente, quindi aggiungetevi la carne di maiale e fatela rosolare rapidamente a fuoco alto. Unitevi le cipolle, l'aglio, le listarelle di peperone e il pomodoro. Sempre mescolando cuocete vivacemente finchè la maggior parte del liquido sarà evaporato e il composto abbastanza denso da mantenere la sua forma su un cucchiaino. Mettete da parte. Mezz'ora prima di portare in tavola la paella, accendete il forno a 200°. In una padella di ferro oppure in una casseruola della stessa dimensione e della profondità di 6 - 7 cm, raccogliete i condimenti, il riso e lo zafferano. Versatevi l'acqua bollente e, mescolando continuamente, portate a bollore su fuoco alto. Togliete immediatamente il recipiente dal fuoco e regolate, se necessario, di sale. Disponete il pollo, l'aragosta, la salsiccia, gli scampi e le cozze sopra il riso e cospargete di piselli. Passate la paella sul fondo del forno e cuocete, senza coperchio, per 25 - 30 minuti, finchè tutto il liquido sia stato assorbito dal riso e questo sia cotto al dente. Dal momento che entra in forno la paella non va più smossa. Prelevatela dal forno e coprite leggermente con un tovagliolo. Fate riposare per 5 o 6 minuti. Guarnite la paella con gli spicchi di limone e portatela in tavola nel suo recipiente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]