

Paella Valenciana

- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **40 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

Presentazione



Ingredienti

Pollo 460 g
Coniglio 460 g
Taccole 200 g
Fagioli bianchi di Spagna 200 gr
Peperoni rosso 150 gr
Passata di pomodoro 200 ml
Peperoncino dolce in polvere 1 cucchiaino
Zafferano in polvere 2 bustine da 0,150 g l'una
Riso arborio o originario 400 gr
Sale q.b.
Olio extravergine di oliva 30 g
Paprika dolce 1 cucchiaino
Brodo 1L + 200 g
Pepe q.b.
Vino bianco 60 g

Preparazione



Per preparare la Paella alla Valenciana per prima cosa pulite e tagliate in piccole parti il pollo ed il coniglio (1). Dopo aver tagliato la carne, prendete il classico tegame (paella) e aggiungete un filo di olio (2), quindi pezzi di coniglio (3)



e pollo (4). Fate, quindi, rosolare a fuoco medio per 30 minuti, girando la carne di tanto in tanto (5) e sfumate il tutto con il vino (6).



Quando il vino sarà sfumato, per ottenere una cottura uniforme, aggiungete 200 gr brodo poco per volta (7) (se non vi ricordate come preparare il Brodo Vegetale potete cliccare il link su come fare il Brodo Vegetale nella nostra scuola di cucina). A questo punto salate (8) e pepate (9).



Quando il pollo sarà rosolato, lavate il peperone ed eliminate il picciolo, quindi tagliatelo a metà e poi in falde (10) ed aggiungetelo nella paella (11). Successivamente, lavate le taccole e spuntate le due estremità (12);



dopo aver compiuto questa operazione aggiungetele nella paellera (13). Se non possedete la paellera potete usare una padella ampia dai bordi alti. Fate rosolare per altri 10 minuti girando di tanto in tanto la carne e mescolando bene tutti gli ingredienti (14). Aggiungete a questo punto i fagiolini bianchi di Spagna (se li avete freschi potete aggiungerli assieme alle verdure) (15).



Dopo un paio di minuti unite la passata di pomodoro (16), quindi la paprika ed il peperoncino (17) per dare un tocco più saporito e caratteristico alla vostra paella. Continuate ad aggiungere la restante parte di brodo e mescolate per amalgamare bene il tutto (18).



A questo punto aggiungete il riso (19) che sparpaglierete in maniera uniforme in tutta la paellera (20). Da questo momento in poi non dovrete più toccare il riso (21).



Alzate la temperatura del fornello e lasciate cuocere per 7-8 minuti a fuoco allegro, dopodichè abbassate a fuoco medio e continuate la cottura per altri 10 minuti, fino a che il riso non si asciugherà. Negli ultimi 5 minuti di cottura, sciogliete lo zafferano in poco brodo (22) e versatelo nel riso (23), stando attenti a mescolarlo bene uniformemente con tutti gli ingredienti. Trascorsi 18 minuti, controllate il centro della paella con un cucchiaio, discostando il riso: se non scorgete più liquido di cottura la Paella alla Valenciana sarà bella asciutta, come dovrebbe essere per un gusto al pieno del suo sapore! Aggiungete un pizzico di pepe per il tocco finale (24)!