

Paella de marisco



Ingredienti per 6 persone:

350 gr di riso
300 gr di calamari
300 gr di polipetti
300 gr di gamberi
1 kg di cozze
500 gr di vongole
2 bustine di zafferano
1 peperone
100 gr di pomodorini
150 gr di pisellini
120 ml di olio evo
1 cipolla
3 spicchi di aglio
1 bicchiere di vino bianco

4 scampi
1 litro di fumetto

Ingredienti per il fumetto di crostacei:

10 teste di gambero
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
5 pomodorini
1 litro e 1/2 di acqua

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 2 ore 40 min

Come fare la paella de marisco

Iniziamo a preparare il fumetto di crostacei

Pulite i gamberi, mettete da parte i gamberi sgusciati e con le teste preparate il fumetto mettendole a cuocere in un litro e mezzo d'acqua, insieme ad una carota, il sedano, la cipolla e i pomodorini. Fate cuocere per circa 30 minuti.



A fine cottura filtrate il fumetto con un apposito colino, aggiungete ad esso lo zafferano e mettetelo da parte. Nel frattempo cuciniamo le verdure e puliamo il pesce che ci servirà per preparare la paella. Fate arrostitore il peperone su una piastra quindi, eliminate la pelle ed i semini, tagliate a strisciole e mettete da parte.



Lessate i pisellini in acqua leggermente salata per 10 minuti, scolate e teneteli da parte.
Pulite e tagliate a rondelle i polipetti e i calamari e mettete anch'essi da parte



Pulite le vongole e le cozze spazzolandole sotto l'acqua corrente, tenete da parte una manciata di frutti di mare che farete cuocere alla fine e che vi serviranno per decorare il piatto. Fate aprire le vongole e le cozze mettendole in due padelle separate con un coperchio e cuocendo il tutto a fiamma alta per qualche minuto o fino a che non si saranno aperte le valve.



Filtrate il liquido dei frutti di mare e aggiungetelo al fumetto di pesce, sgusciate i molluschi e metteteli da parte



Quano avrete tutto pronto potete iniziare a preparare la paella de marisco Tritare la cipolla insieme agli spicchi d'aglio, metteteli in una paellera o un'ampia padella con l'olio e fate cuocere per 5/10 minuti.

Quando la cipolla sarà imbiondita aggiungere i calamari a rondelle e i polipetti



Aggiungete ora le code di gambero sgusciate e i pomodorini, mescolate e poi aggiungete anche il riso



Far tostare il riso in padella quindi alzare la fiamma e sfumare aggiungendo il vino bianco.

Quando il vino sarà evaporato, Aggiungere i gamberi mescolare il tutto e iniziare a bagnare col fumetto

bollente.



Aggiungere ora i peperoni e i piselli, assaggiate e regolate di sale se necessario e senza più mescolare, scuotere la padella per far amalgamare bene il tutto aggiungendo il fumetto man mano che viene assorbito.



A cottura quasi ultimata aggiungete i frutti di mare e portate a termine la cottura del riso aggiungendo il fumetto necessario affinché la paella non si asciughi troppo.



In una pentola a parte fate aprire i frutti di mare che avevate tenuto da parte mentre in un altro tegame farete arrostiti gli scampi con un filo d'olio.



Quando il riso è cotto, spegnete la fiamma e decorate la paella de marisco direttamente nella paellera con i frutti di mare e gli scampi.



Aspettate qualche minuto prima di servire in tavola così da far assestare bene tutti i sapori. Accompagnare la paella de marisco con qualche fettina di limone.

