

Paella negra de marisco

Ingredienti (per 10 persone):

- 1 kg di riso
- 2 polpetti
- 2 calamari
- 2 seppie
- 1 confezione di nero di seppia
- 1/2 peperone verde
- 1/2 peperone rosso
- 1 cipolla piccola
- olio extra-vergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- abbondante brodo vegetale

Preparazione:

Lavate i polpetti e tagliateli a tocchetti. Lavate seppie e calamari (cercando di salvare il nero di seppia) e tagliateli a fettine sottili.

Tagliate a fettine sottili le cipolle e soffriggetele. Quando iniziano a imbiondire, aggiungete i peperoni tagliati a tocchetti e fate soffriggere. Aggiungete quindi i polpetti e cuocete ancora un po'. A metà cottura del polpo, aggiungete i calamari e le seppie e fate cuocere. Dopo circa 10-15 minuti, versate il nero di seppia, il riso e parte del brodo. Fate cuocere, aggiungendo il brodo di quando in quando. Mescolate continuamente e fate cuocere (servono circa 25-30 minuti da quando versate il riso).

