

Paella carne e pesce

Qualche anno fa mi sono voluto cimentare nella preparazione della Paella, anche se mi era sempre sembrata una cosa epica, mille ingredienti da aggiungere in tempi diversi, cotture diverse, e la paura di attaccare tutto alla pentola...



Beh vi dirò, è stato un successo, è piaciuta moltissimo e da allora l'ho cucinata altre volte per gli amici, sempre con ottimi risultati. Non spaventatevi per la lunghezza della ricetta, basta seguire bene i passaggi e l'esecuzione è tutto sommato alla portata di tutti.

L'ideale sarebbe possedere una **paellera**, il tipico tegame a due manici, largo e basso, per preparare questo piatto. Se visitate la Spagna potete acquistarlo un po' ovunque, ma se ne trovano tantissimi modelli anche online, per esempio su Amazon. Esistono sia antiaderenti che di ferro. Quello che ho io è in acciaio inossidabile, ma in tutta onestà viene bene anche in un bel tegame antiaderente ben capiente.

In alternativa, se al momento di aggiungere il riso vi accorgete che la pentola è già quasi piena (e dovete ancora aggiungere tutto il brodo!) potete tranquillamente **dividere il preparato su due pentole laghe e basse**, e versare il brodo di conseguenza.

Ingredienti per 6 persone:

- 1 petto di pollo intero (circa 400 gr)
- 5 pezzi di salsiccia di maiale (circa 400 gr)
- 1 confezione di misto pesce surgelato (senza gusci, di quelli per risotti o pasta) – a piacere

- 1 cipolla bianca media
- 1 peperone giallo grande
- 1 tazza di piselli surgelati (circa 200 gr)
- 1 bicchiere grande di vino bianco da cucina secco
- 2 scatole di pelati da 400 gr ciascuna
- 2 bustine di zafferano
- 600 gr di riso (per risotti, io uso le varietà Roma o Vialone Nano di solito)
- 1,2 litri di brodo vegetale o di carne
- 1 confezione di cozze surgelate
- 1 confezione di code di gamberi surgelati (facoltativi)
- a piacere, prezzemolo fresco e spicchi di limone, per decorare



Preparate in anticipo tutti gli ingredienti: tagliate a pezzetti il petto di pollo rimuovendo eventuali filamenti, a cubetti la salsiccia rimuovendo il budello, tritate la cipolla bianca grossolanamente, lavate e svuotate il peperone e tagliatelo a falde oblique e regolari.

Aprite le confezioni dei pelati, metteteli in un contenitore con i bordi alti e schiacciarli con la forchetta, per ottenere dei pezzetti piccoli. Sciacquare le due lattine con poca acqua (mezzo bicchiere in tutto) e mettere quest'acqua 'colorata' di pomodoro in una ciotola. Aggiungere all'acqua due bustine di zafferano e girare bene il composto.

Deve risultarne un'acqua arancione, con lo zafferano ben sciolto (eventualmente aggiungere un altro dito d'acqua).

In una pentola larga e bassa unite le carni insieme alla cipolla bianca tagliata a pezzetti e ad abbondante olio. Far sigillare le carni da tutti i lati e farle abbrustolire

leggermente.



Aggiungere il vino bianco e sfumare, facendo cuocere la carne ancora per qualche minuto.

Aggiungere il peperone e farlo ammorbidire insieme alla carne per circa 10 minuti.



Aggiungere i pelati e mescolare bene. Far asciugare per circa 10 minuti. Unire quindi il liquido contenente lo zafferano e mescolare bene con un cucchiaio di legno: all'interno della preparazione le carni assumeranno un bel color oro e il pomodoro diventerà leggermente arancione.

Aggiungere i piselli ancora surgelati e mescolare bene, in modo che vengano coperti dal liquido di cottura. Cuocere per circa 5 minuti.

Aggiungere il mix di pesce surgelato e le cozze, mescolarlo bene all'interno della pentola e fare in modo che sia coperto dal liquido di cottura. Cuocere per circa 5 minuti.



Trascorso questo tempo, aggiungere il riso e il brodo. Il brodo deve complessivamente coprire il riso di circa 1 dito, quindi non dovete per forza aggiungerlo tutto (se per caso prima di unire il riso il sugo era già abbastanza brodoso, mettetene meno), Viceversa, se il brodo non fosse sufficiente aggiungerne ancora un poco. Salare poi girare brevemente il riso con un cucchiaio di legno, in modo da verificare che sia tutto completamente coperto dal brodo.



Non temete, durante la cottura l'acqua del brodo verrà completamente assorbita !

Da questo momento in poi, il riso non va più toccato, nè mescolato. Deve cuocere da fermo, senza essere smosso. Mescolando, si libera l'amido (come succede nei risotti) e la preparazione risulta collosa.

Se il riso si asciuga troppo, prima che sia terminata la cottura, aggiungete poco brodo ma senza mescolare.



Poco prima che il riso termini la cottura, se li avete, appoggiate i gamberi sul riso, in modo che si scottino leggermente con il vapore della preparazione (io non li ho messi questa volta).

A fine cottura (controllate i minuti richiesti sulla confezione del riso), il riso si presenta tostato, dorato, compatto, ma non amidoso, con i chicchi ben separati. Se il riso è ancora un poco al dente aggiungete un paio di minuti di cottura.

Cospargete, se vi piace, con un poco di prezzemolo fresco tritato e volendo qualche spicchio di limone e servite.

NOTA: un'amica che ha vissuto in Spagna mi conferma che gli spagnoli litigano per aggiudicarsi le parti più "bruciacchiate" della paella, proprio perché il composto deve leggermente attaccare sul fondo e fare un poco di crosticina, quindi non abbondate con l'acqua.