Paella de marisco

Descrizione

La paella de mariscos è un piatto tipico spagnolo con molluschi, crostacei e verdure, che viene preparato nell'apposita padella, chiamata appunto "paella".

Informazioni

PREPARAZIONE: 45 min
DIFFICOLTÀ: 3
COTTURA: 60 min
DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **cozze**
500 g di **seppie**
500 g di **calamari**
500 g di **vongole**
400 g di **riso tipo Bomba**
150 g di **piselli**
8 **gamberi**
8 **scampi**
4 rametti di **prezzemolo**
1 **peperone rosso**
3 spicchi di **aglio**
5 cucchiai di **olio extravergine di oliva**
1 bustina di **zafferano**
1 **cipolla bionda**
1,2 l di **brodo di pesce**
Sale e pepe q.b.

Preparazione

1) Per prima cosa prepara le vongole. Lava e asciuga il prezzemolo, tritalo e mettilo in un pentolino con dell'olio e uno spicchio d'aglio in camicia. Dopo aver fatto spurgare le vongole, lavale bene sotto l'acqua corrente e aggiungile al pentolino con un pizzico di pepe. Mescola e metti le vongole sul fuoco a fiamma media, con un coperchio per farle aprire. Appena cotte, in genere bastano 5 minuti, toglile dai fornelli e, con una ramina, seleziona i molluschi. Con l'aiuto di un panno, filtra il fondo di cottura e rimettilo sulle vongole che terrai da parte.
2) Ora passa alle cozze. Lavale sotto acqua corrente e raschia la superficie esterna della conchiglia con molta accuratezza. Mettile in una pentola fonda con uno spicchio d'aglio in camicia e del pepe. Ora metti le cozze sul fuoco a fiamma moderata per farle aprire. Appena cotte, in genere bastano 5/10 minuti, seleziona alcune cozze da tenere da parte per la decorazione del piatto, quindi separa i molluschi di quelle rimanenti e mettili in una ciotola. Con l'aiuto di un panno, filtra il fondo di cottura e rimettilo sulle cozze che terrai da parte.
3) Lava i calamari con molta cura e poi togli testa, interiora e lisca, tagliali a rondelle da 1 cm e ponili in un colino.
4) Lava bene anche le seppie, pulendole da interiora, osso, pelle, becco. Tagliale a cubotti e mettile nello stesso colino dei calamari.
5) Ora lava gli scampi e i gamberoni, poi con una forbice elimina le zampette, le varie pendici, accorciane le antenne e, negli scampi, lascia solo le due chele principali e fai un'incisione sulla pancia. Per i gamberoni, invece, dovrai togliere il budellino nero aiutandoti con uno stuzzicadente. Tieni i crostacei da una parte.
6) Trita finemente la cipolla e uno spicchio d'aglio. Scalda il fumetto di pesce e regolalo di sale affinché sia saporito. Prendi la paella, la classica pentola spagnola, metti dell'olio e portala sul fuoco Ora aggiungi i crostacei e cuoci 5 minuti girando spesso. Togli dalla paella gamberi e scampi e tienili da parte. Metti, sempre nella paella, la cipolla e l'aglio e fai dorare a fiamma media.
7) Unisci seppie e calamari con un po' di fumetto e cuoci per 5 minuti a fiamma media.
8) Ora metti i piselli, unisci un altro mestolo di fumetto di pesce e cuoci per 10 minuti a fiamma media. Incorpora il riso, lo zafferano sciolto in un paio di cucchiai di fumetto di pesce, il peperone e i pomodorini precedentemente tagliati a cubetti. Aggiungi ora le cozze e le vongole scolate dal liquido di cottura e mescola bene tutti gli ingredienti per 5 minuti a fuoco vivo. Non mescolare, ma muovi di tanto in tanto gli ingredienti scuotendo la paella tramite i manici.
Abbassa la fiamma nei successivi 10 minuti di cottura e irrora, di tanto in tanto, con un cucchiaio di liquido di cottura delle cozze e delle vongole tenute da parte, fino ad esaurirlo.
9) Durante la cottura, il riso dovrà rimanere abbastanza umido ma compatto. Decora la paella con i gamberi, gli scampi e le cozze tenute da parte, e alza la fiamma per gli ultimi 2 minuti. A fine preparazione, togli la paella dal fuoco e copri con un foglio di carta da forno lavato e strizzato e lascia riposare 5 minuti.
10) Servi portando la paella direttamente a tavola.