
Paella di mare

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

La paella è un piatto unico che prende il nome dalla particolare padella/tegame in cui si prepara. È tipica di tutta la Spagna in particolare della zona di **Valencia** (paella alla valenciana) e si può preparare con tutti gli ingredienti che si vuole.

Questa mia versione deriva da quella tipica di mare (in spagnolo *paella de marisco*) con l'aggiunta di alcuni ingredienti che avevo in freezer e che, visto che l'operazione svuota freezer non è ancora finita, dovevo utilizzare.

Il risultato è stato ottimo, ho accompagnato il tutto con un ottimo **Priorat** di **Alvaro Palacios** del 2001.

Un consiglio: se andate a Barcellona, non comprate la paella nei bar lungo le ramblas, il più delle volte è una squallida imitazione industriale surgelata.

Ecco quindi la ricetta e la preparazione della paella di mare de [la piccola casa](#).

Ingredienti per 4 persone

300 gr di riso (va bene il carnaroli)

500 gr di muscoli (mitili o cozze)

1 calamaro di circa 2 o 3 etti (farlo pulire dal pescivendolo oppure usare gli anelli surgelati)

3 etti di seppioline (van bene quelle surgelate)

una manciata di gamberetti (circa 2 o 3 etti)

8 gamberoni

1 peperone

100 gr di piselli

1 filetto di cernia

vino bianco

paprika

3 pomodori ramati

aglio

olio EVO (extra vergine di oliva)

un litro di brodo di pesce

un cucchiaino di pistilli di zafferano (o due bustine)

Preparazione

Pulire e lavare i muscoli (mitili o cozze), toglierli il bisso (la barbetta che esce dalla valva). Lavare gamberoni e gamberi, sgusciare quindi alcuni gamberetti eliminando le teste. Se non lo ha fatto il pescivendolo, pulire il calamaro, quindi tagliarlo ad anelli (volendo si possono usare direttamente gli anelli di calamari surgelati).

Aprire i pomodori, eliminare i semi e tagliarli a dadini, eliminare quindi i semi al peperone e tagliarlo anch'esso allo stesso modo.

Fare aprire i muscoli in padella con un goccio di vino bianco su fiamma normale per qualche minuto. Sistemarle da parte e filtrare il liquido rimasto con un colino. Aggiungerlo quindi al brodo di pesce e portare a ebollizione.

Scaldare in una larga padella due, tre cucchiari di olio evo con uno spicchio di aglio in camicia. Unire quindi gamberi e i gamberoni e farli rosolare per alcuni minuti (diventeranno rossi). Toglierci e tenerli da parte. Eliminare quindi lo spicchio d'aglio.

Mettere ora i calamari e le seppie e farli rosolare qualche minuto, aggiungere quindi il filetto di cernia tagliato a pezzettini. Unire la dadolata di peperoni e pomodori e cuocere quindi per 5 minuti.

Aggiungere un po' di paprika, aggiungere quindi i piselli.

Mescolare tutti gli ingredienti e unire il riso e subito coprire con il brodo bollente. Unire lo zafferano, mescolare e tenere il fuoco vivo qualche minuto.

Moderare la fiamma e cuocere il tutto per 15 minuti senza mescolare. Se il brodo dovesse asciugarsi troppo, unirne un po' senza mescolare.

Trascorsi i 15 minuti aggiungere i gamberi e i gamberoni, i muscoli (le cozze) e cuocere per alcuni minuti ancora.

Servire calda al centro del piatto.

Se volete completare il vostro menù spagnolo, provare anche queste due ricette:

[la ricetta del Gazpacho](#)

[la ricetta della crema catalana](#)

Buon appetito Olè!

Dal blog [La piccola casa](#)