

Paella di pesce e verdure

700 grammi di pesce e crostacei: gamberi, calamari, cozze, pesce in tranci (nasello, pescatrice, ecc...)
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
passato di pomodoro
verdure: 1 peperone, fondi di carciofo e piselli
8 cucchiaini colmi di riso per risotti
8 dl di acqua
sale



FACILEeBUONO

Ricetta complessa



Prendiamo una larga padella (se possibile antiaderente), mettiamo due cucchiaini di olio e rosoliamo il peperone a striscioline. Togliamo il peperone e lo mettiamo da parte.

Aggiungiamo il pomodoro lo spicchio di aglio ed il prezzemolo tritato.

Aggiungiamo i fondi di carciofo ed i piselli, l'acqua e quando bolle buttiamo il riso.

Proseguiamo la cottura per 10 minuti poi aggiungiamo i pesci a bocconi, i crostacei e il peperone cotto precedentemente e regoliamo di sale.

Portiamo a fine cottura il riso, togliamo dal fuoco e facciamo riposare alcuni minuti prima di servire.

Ecco come si fa la paella! Attenzione: prima di iniziare la cottura prepariamo tutti gli ingredienti necessari.

Come si fa la paella di pesce e verdure in modo semplice, ingrediente dopo ingrediente. Qui vi spiego passo passo la ricetta per questa pietanza di origine spagnola, in modo facile e veloce.

