

## Paella de marisco

La **paella de marisco** è un piatto unico a base di riso tipico spagnolo. Come la tradizionale paella, anche la paella di marisco deve il suo nome al tegame in cui viene preparata. Questa è una versione base della paella di marisco, caratterizzata dalla presenza delle cozze e dei gamberoni che addolciscono questo ottimo primo piatto.

**Difficoltà:** Bassa **Cottura:** 30 min **Preparazione:** 20 min

**Dosi per:** 4 persone **Costo:** Medio

**Ingredienti** **Aglio** 2 spicchi **Calamari** 500 gr **Cipolle** 1 grossa **Cozze** 500 gr **Fumetto di pesce disidratato** 1,2l **Gamberi e Gamberetti** gamberoni 8 **Olio di oliva extravergine** 8 cucchiai **Paprika dolce** 1 cucchiaino **Peperoncino in polvere** 1/2 cucchiaino **Pomodori passata** 200 ml **Riso arborio** 400 gr **Scampi** 4 **Zafferano** 2 bustine

### Preparazione:



Preparate il fumetto di pesce e tenetelo in caldo. Pulite gli **scampi** e apriteli con l'aiuto di un paio di forbici (1) partendo dalla coda con un taglio che arrivi fino all'inizio della testa, questo servirà a facilitare l'apertura dei gusci una volta cotti; fate dischiudere le **cozze** in una pentola (2) e copritele con un coperchio in modo che rilascino il loro liquido. Versate l'intera quantità di olio nella paella e scaldatelo a fuoco medio, aggiungete gli **scampi** e i **gamberoni** (3) e fateli dorare un paio di minuti per lato; toglieteli con delle pinze e teneteli al caldo su un piatto (4), tagliate grossolanamente la **cipolla** e gli spicchi di **aglio** e metteteli nel mixer (5), tritate finemente (6)



e fate imbiondire il trito nella paella (7) per almeno 5 minuti a fuoco dolce, così che non bruci; aggiungete ora i **calamari** tagliati ad anelli (8) e fateli cuocere per 5-10 minuti (il tempo varia a seconda della grandezza).

Trascorso questo tempo, versate la passata di **pomodoro** (9) e le spezie (10); mescolate con un cucchiaio (11) e lasciate sobbollire un paio di minuti. Intanto versate le **cozze** in un colino così da filtrare il liquido e tenetele da parte al caldo (12).



Ora aggiungete il liquido (13): avrete pesato il liquido delle **cozze**, togliete dal totale del fumetto lo stesso peso del liquido delle **cozze** e sostituitelo con quest'ultimo in modo da ottenere sempre la stessa proporzione di liquido totale per la cottura del **riso**, ovvero 1,2l. Versate anche il fumetto di pesce (14) e portate il tutto a leggero bollore, assaggiate e regolate di **sale** se necessario, quindi unitevi il **riso** (15) spargendolo bene per tutto il tegame, aiutandovi eventualmente con il cucchiaio di legno; da ora in poi non dovrete più mescolare il **riso**, che dovrà cuocere per assorbimento del liquido.



Mantenete il fuoco vivace per i primi 7-8 minuti, poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura a fuoco medio per altri 10 minuti. A 5 minuti dalla fine cottura unite i **gamberoni** (16) e gli **scampi** (17), disponendoli già con gusto nel tegame. Non mescolate il **riso**. Quando il **riso** sarà cotto, unite anche le **cozze** (18) che avete fatto dischiudere in precedenza; a piacere potete tenerne qualcuna con il suo guscio da usare come decorazione. Lasciate riposare il **riso** un paio di minuti, così che con la sua umidità e il suo calore anche quello sulla base della paella si stacchi bene. Servite la paella nel suo tegame.