Ricetta: **Paella de marisco**

Author: WWW.MISYA.INFO

La paella è una preparazione spagnola a base di riso, olio e zafferano, il suo nome deriva dalla parola paella che indicava una padella larga e poco profonda e con 2 manici laterali che veniva utilizzata nella comunità valenciana per cucinare vari piatti a base di riso e carne.
La paella più famosa è "quella alla valenciana" che viene preparata con carne di pollo e coniglio con l?aggiunta di pomodori, peperoni, fagiolini, fagioli e lumache
Le varianti più comuni sono la paella de pescado che prevede l?utilizzo di pesce e verdure, la paella de marisco preparata con frutti di mare, crostacei e verdure e la paella mixta dove viene utilizzata sia la carne che il pesce.
Ho preparato questa paella de marisco per una cena a casa dei miei genitori in cui volevo dare il massimo per far giustizia ad una pseudo paella mixta che avevo preparato un pò di anni fa e che era si buona, ma di spagnolo aveva ben poco. Dopo essermi documentata bene sulle dosi e i procedimenti mi sono messa all'opera con l'aiuto di mia mamma che ha pulito il pesce e ho preparato questo gustosissimo piatto per la mia famiglia, la mia paella ha fatto rimanere tutti a bocca aperta e entusiasti hanno cancellato dalla loro memoria le brutte esperienze di varie paella assaggiate sulle ramblas a Barcellona :) A parte la preparazione e la pulizia del pesce che richiedono molto tempo e tanto lavoro, tutto sommato fare la paella de marisco è abbastanza semplice e con questa ricetta vi assicuro un'ottima riuscita. Vi segnalo inoltre che trovate questa ricetta sul numero di maggio de la prova del cuoco magazine nella sezione delle ricette internazionali :) Buon fine settimana a tutti e alla prossima ricetta ;)

Ingredienti per 6 persone:
350 gr di riso
300 gr di calamari
300 gr di polipetti
300 gr di gamberi
1 kg di cozze
500 gr di vongole
2 bustine di zafferano
1 peperone
100 gr di pomodorini
150 gr di pisellini
120 ml di olio evo
1 cipolla
3 spicchi di aglio
1 bicchiere di vino bianco
4 scampi
1 litro di fumetto

Ingredienti per il fumetto di crostacei:
10 teste di gambero
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
5 pomodorini
1 litro e 1/2 di acqua

Tempo di preparazione: 2 ore
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 2 ore 40 min
Procedimento per preparare la paella de marisco
Iniziamo a preparare il fumetto di crostacei
Pulite i gamberi , mettete da parte i gamberi sgusciati e con le teste preparate il fumetto mettendole a cuocere in un litro e mezzo d?acqua, insieme ad una carota, il sedano, la cipolla e i pomodorini. Fate cuocere per circa 30 minuti.A fine cottura filtrate il fumetto con un apposito colino, aggiungete ad esso lo zafferano e mettetelo da parte Nel frattempo cuciniamo le verdure e puliamo il pesce che ci servirà per preparare la paella.
Fate arrostire il peperone su una piastra quindi, eliminate la pelle ed i semini, tagliate a striscioline e mettete da parte.

Lessate i pisellini in acqua leggermente salata per 10 minuti, scolate e teneteli da parte.
Pulite e tagliate a rondelle i polipetti e i calamari e mettete anch'essi da partePulite le vongole e le cozze spazzolandole sotto l?acqua corrente, tenete da parte una manciata di frutti di mare che farete cuocere alla fine e che vi serviranno per decorare il piatto.
Fate aprire le vongole e le cozze mettendole in due padelle separate con un coperchio e cuocendo il tutto a fiamma alta per qualche minuto o fino a che non si saranno aperte le valve.Filtrate il liquido dei frutti di mare e aggiungetelo al fumetto di pesce, sgusciate i molluschi e metteteli da parteQuano avrete tutto pronto potete iniziare a preparare la paella de mariscoTritare la cipolla insieme agli spicchi d'aglio, metteteli in una paellera o un'ampia padella con l'olio e fate cuocere per 5/10 minuti. Quando la cipolla sarà imbiondita aggiungere i calamari a rondelle e i polipettiAggiungete ora le code di gambero sgusciate e i pomodorini, mescolate e poi aggiungete anche il riso Far tostare il riso in padella quindi alzare la fiamma e sfumare aggiungendo il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, Aggiungere i gamberi mescolare il tutto e iniziare a bagnare col fumetto bollente.

Aggiungere ora i peperoni e i piselli, assaggiate e regolate di sale se necessario e senza più mescolare, scuotere la padella per far amalgamare bene il tutto aggiungendo il fumetto man mano che viene assorbito.

A cottura quasi ultimata aggiungete i frutti di mare e portate a termine la cottura del riso aggiungendo il fumetto necessario affinché la paella non si asciughi troppo.

In una pentola a parte fate aprire i frutti di mare che avevate tenuto da parte mentre in un altro tegame farete arrostire gli scampi con un filo d?olio.

Quando il riso è cotto, spegnete la fiamma e decorate la paella de marisco direttamente nella paellera con i frutti di mare e gli scampi.

Aspettate quache minuto prima di servire in tavola così da far assestare bene tutti i sapori. Accompagnare la paella de marisco con qualche fettina di limone.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO