

Paella ai frutti di mare



Ecco, cominciando per prima cosa dagli ingredienti, questa mia paella in versione *semplice*.

Ingredienti, per quattro persone:

riso arborio	gr	150
olio EVO		QB
aglio	spicchi	2
brodo di verdure (v. nota)	cc	300
cozze	gr	600
merluzzo (in quattro pezzi)	gr	400
gamberoni sgucciati	pz	4
curcuma	ct	2
zafferano	bustina	1
peperone grosso	pz	1
cipolla gialla grossa	pz	1
pomodoro da insalata	pz	1
piselli surgelati	gr	100
gamberetti surgelati	gr	100
sale e pepe		QB
succo di limone	CT	3
fette di limone (facoltative)	pz	4

Preparazione:

Pulire le cozze e farle aprire a caldo; sgusciarne una metà.
Tagliare cipolla, peperone e pomodoro a pezzettoni.

Scaldare dell'olio in padella e far saltare a fuoco medio la cipolla, aggiungere il peperone, condire con parte della curcuma e solo per un momento far saltare insieme anche il pomodoro. Togliere tutto dalla padella ([v. nota](#)) e, aggiungendo anche la parte di cozze sgusciate, riservarlo con l'eventuale liquido di cottura per dopo ([v. nota](#)).

Nella stessa padella, senza pulirla, aggiungere altro olio e far imbiondire gli spicchi d'aglio, interi ma schiacciati con la lama di un coltello.

Togliere l'aglio appena ha sprigionato tutto il suo aroma e procedere alla tostatura del riso a fuoco abbastanza vivace.

Non appena il riso è tostato al punto giusto ([come per un risotto](#)), bagnarlo con più della metà del brodo, bollente, alzare la fiamma al massimo aggiungendo anche le verdure ([e gli eventuali frutti di mare](#)) preparate prima.

Da questo momento in poi la cottura proseguirà a fuoco decisamente vivo.

Completare la padella condendo con la restante curcuma, mescolare e aggiungere i pezzi di pesce, i gamberetti e i piselli e le cozze col guscio.

Non dimenticarsi di mescolare il meno possibile: il fatto che poi qualcosa si attacchi al fondo della padella è parte di questa preparazione!

Verso metà cottura aggiungere lo zafferano sciogliendolo nel liquido di cottura con un mestolo. Controllare che la paella non si stia asciugando troppo e aggiungere eventualmente dell'altro brodo.

Dopo circa quattordici minuti la paella, come un buon risotto, è cotta ma non pronta. Togliere dal fuoco e dopo averla cosparsa col succo di limone lasciarla riposare ancora cinque minuti perché si asciughi e il riso raggiunga la giusta consistenza.

La paella è in tavola: buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Brodo: Conviene sempre averne pronto abbastanza, anche più del necessario, senza però dimenticare che anche le verdure e il pescato lasceranno molto liquido.
- Riservare: Se si dispone di una padella molto grande e di una fiamma di adeguate dimensioni si possono spostare questi ingredienti sui bordi, aggiungere altro olio e procedere alla tostatura del riso; ma con grosse quantità è difficile gestire la temperatura del fuoco perché sia abbastanza alto da tostare il riso ma senza bruciare i condimenti: stiamo parlando di cucina per tutti, da fare in casa. Non di cucina professionale!
- Altri frutti di mare: Dopo aver saltato la cipolla e aggiunto il peperone, nel caso si prevedano seppioline e/o calamari, bisogna aggiungerli a questo punto, prima di curcuma e pomodoro.
- Decorare la padella con delle fette di limone incise a metà e infilate sui bordi è sempre un'ottima idea: ... ma non sempre la rispetto.