



Paella mista di Galoise

Ingredienti

250 g di riso a grana lunga

1 peperone rosso

2 calamari medi

200 g di petto di pollo

200 g di lonza di maiale

12 code di gambero

12 cozze

1 kg di pomodori perini

1 bustina di zafferano

1 litro di brodo vegetale

100 g di fagiolini

100 g di piselli surgelati

2 spicchi d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale

Ricetta di **Galoise** che afferma:

“Ho trovato questa ricetta su di una rivista ed è l'identico procedimento che usa un carissimo amico che vive a Barcellona, anche lui cuoce separatamente tutti gli ingredienti, per cui ho voluto provarla... è buonissima e pur sembrando elaborata è davvero semplice da preparare!

Il mio consiglio personale è quello di pesare e preparare tutti gli ingredienti prima di iniziare la preparazione della ricetta, in quanto prevede la cottura separata degli ingredienti.

Riducete metà peperone a striscioline e tritate fine l'altra.

Tagliate il pollo e la lonza di maiale a dadini.

Tagliate i calamari ad anelli.

Pelate e tagliate a dadini i pomodori.

Tagliate i fagiolini a tocchetti.

Preparate 1 litro di brodo vegetale (io ho usato quello fatto con il dado casalingo).

Pesate e lavate i restanti ingredienti.



Versate in un'ampia padella di ferro 5 cucchiai di olio (io ho utilizzato il wok) e rosolatevi le strisce di peperone finché iniziano a dorare, tenetele da parte.



Salate il pollo precedentemente tagliato a dadini e rosolatelo nello stesso condimento dei peperoni per 2-3 minuti e mettete da parte.



Ripetete con il maiale (cuocete per 3 minuti),



le code di gambero (cuocete per 2 minuti)



e i calamari ad anelli (5 minuti).



Sbucciate l'aglio, tritatelo fine, trasferitelo nella padella e lasciate soffriggere qualche secondo.

Unite i pomodori, pelati e a dadini, salate e cuocete coperto per 15 minuti.



Intanto fate aprire le cozze in una padella a fiamma vivace, scolate, eliminate la valva vuota e filtrate il liquido che terrete da parte (nella mia preparazione le cozze non ci sono).

Unite nella padella il peperone tritato,



i piselli,



i fagiolini a tocchetti,



e cuocete per 5 minuti. Aggiungete il maiale,



il pollo,



il riso,



mescolate e bagnate con il brodo amalgamato all'acqua delle cozze e allo zafferano;



cuocete senza mescolare per 10 minuti. Trasferite la padella nel forno a 180° e cuocete per altri 10 minuti;



disponetevi sopra cozze, gamberi, peperoni a striscioline, calamari e lasciate riposare coperto per 5 minuti (avendo usato il wok che non è provvisto di coperchio ho coperto il tutto con carta alluminio)



scoprire e servire.

Sembra una preparazione complicata, ma in verità è semplicissima!