

Paella di pesce

Ecco la mia versione "solo pesce" della paella; per la versione carne e pesce, la ricetta la trovate qui.



Ingredienti per 5/6 persone:

- 1 cipolla bianca media
- 1 peperone giallo grande
- 1 tazza di piselli surgelati (circa 200 gr)
- 1 bicchiere grande di vino bianco da cucina secco
- 2 scatole di pelati da 400 gr ciascuna
- 2 bustine di zafferano
- 500 gr di riso (per risotti, io uso le varietà Roma o Vialone Nano di solito)
- 1 litro di brodo vegetale o di pesce
- 1 vaschetta di cozze sgusciate surgelate (300 gr)
- 1 vaschetta di seppioline surgelate (500 gr)
- 1 pacchetto di filetti di merluzzo (400 gr)
- 1 confezione di code di gamberi surgelati (500 gr)
- mezzo limone, a spicchi, per decorare

NOTA: meglio sarebbe usare una padella ampia in ferro o acciaio, non un antiaderente. Gli spagnoli infatti amano litigarsi quei piccoli pezzi di bruciacchiato del riso che si è leggermente attaccato sul fondo... Io uso questa, in vendita su Amazon: **LINK**.

Se si utilizza il pesce surgelato, farlo scongelare almeno parzialmente. Tagliare le seppioline (che sono già pulite) a pezzetti, e i filetti di merluzzo a cubetti piuttosto grossi. Aprire le lattine di pomodoro schiacciando i pelati, e versare il sugo dei pomodori in una ciotola a cui aggiungere circa mezzo bicchiere di acqua e le 2 bustine di zafferano. Tritare grossolanamente la cipolla, lavare il peperone e tagliarlo a falde grosse.

Nell'apposita padella rosolare per circa 5 minuti a fuoco vivo la cipolla in abbondante olio (circa mezzo bicchiere), poi unire i peperoni e farli appassire per circa 5 minuti. Unire le seppie, sfumare con il vino bianco e lasciare cuocere per altri 10 minuti.



Aggiungere i pelati e mescolare bene. Far asciugare per circa 10 minuti. Unire quindi il liquido contenente lo zafferano e mescolare bene con un cucchiaio di legno. Infine, aggiungere i piselli ancora surgelati insieme alle cozze ed al filetto di merluzzo, e cuocere per altri 5 minuti.



Versare il riso e quasi tutto il brodo (tenerne a parte circa mezzo bicchiere), mescolare bene per uniformare il tutto, e per ultimo appoggiare le code di gambero a raggiera.



Non bisogna preoccuparsi se il composto risulta molto liquido, perchè durante la cottura tutta l'acqua sarà assorbita dal riso. **Da questo momento in poi, il riso non va più toccato, né mescolato.** Deve cuocere da fermo, senza essere smosso, per non liberare amido (come invece succede nei risotti). Contare da questo momento circa 15 minuti, e se verso la fine della cottura il riso sembra troppo asciutto, aggiungere ancora un poco di brodo.



Appena il riso è cotto e la maggior parte del liquido è stato assorbito spegnere il fuoco e lasciare riposare per un paio di minuti. Aggiungere gli spicchi di limone tra i gamberi e portare in tavola.