

# Paella de mariscos

La **paella de mariscos**, chiamata anche paella de marisco o paella di pesce, è un piatto tipico valenciano, preparato in casa e condito con gli ingredienti a disposizione dei pescatori. Per questo non esiste una ricetta "originale", ma tante variazioni sul tema, tutte molto buone e caratteristiche.

Per la preparazione della **paella de mariscos** occorre un formato di riso un po' difficile da trovare in Italia, che è il riso Bomba. Se proprio non riuscite a reperirlo sostituirlo con il riso originario a chicco tondo.

La **paella de mariscos** si prepara nell'apposita padella, chiamata appunto "paella", piuttosto ampia, dal bordo inclinato e con due manici, molto utili in cottura. Se non l'avete utilizzare il tegame più simile che avete.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **610Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **2 ore**

## INGREDIENTI

### Per la preparazione delle cozze

- 1 kg di cozze
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- Pepe nero macinato al momento

### Per la preparazione delle vongole

- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 500 g di vongole
- Pepe nero macinato al momento

### Per completare la preparazione

- 8 gamberi di grosse dimensioni
- 8 scampi di medie dimensioni
- 500 g di seppie
- 500 g di calamari
- 1 cipolla bionda
- 1 spicchio di aglio
- 1.2 l di Brodo di pesce
- Sale
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 150 g di piselli (peso sgranato)
- 400 g di riso tipo Bomba
- 1 bustina di zafferano

## PREPARAZIONE

### Per la preparazione delle cozze

- Pulire le cozze lavandole accuratamente sotto acqua corrente. Raschiare la superficie esterna della conchiglia per rimuovere eventuali incrostazioni, staccare il bisso stratonandolo con la lama di un coltello.
- Metterle in una capace pentola assieme ai rametti (senza foglie) di prezzemolo, l'aglio intero e una generosa macinata di pepe.
- Porre sul fuoco a fiamma vivace ed attendere che le cozze si aprano. Generalmente occorrono 5-7 minuti. Mescolare di tanto in tanto.
- Selezionare alcune cozze da tenere da parte per la decorazione della paella, quindi separare i molluschi di quelle rimanenti e metterli in una ciotola. Filtrare il fondo di cottura con un colino a maglie fini e metterlo sulle cozze. Coprire bene e tenere da parte.

### Per la preparazione delle vongole

- Prendere le foglie di prezzemolo tenute da parte, lavarle e tamponarle con carta da cucina, tritarle assieme all'aglio spellato



con la mezzaluna su un tagliere.

- Mettere in una capace casseruola l'olio e unire il trito, da cospargere uniformemente.
- Dopo l'operazione di spurgatura, lavare accuratamente le vongole sotto acqua corrente e metterle nella casseruola. Mescolare bene, unire una macinata di pepe e mettere il coperchio.
- Porre la casseruola con le vongole sul fuoco a fiamma media ed attendere che si aprano. Generalmente occorrono 5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.
- Quando sono pronte ritirarle con una ramina e appena si sono intiepidite aprirle e selezionare i molluschi.
- Lasciar riposare il fondo di cottura e tirarlo su con un cucchiaio in modo da lasciare eventuale sabbia sul fondo. Metterlo sulle vongole, coprire bene e tenere da parte.

### **Per completare la preparazione**

- Lavare i gamberoni, con una forbice eliminare le zampette, le varie pendici, accorciare le antenne. Con uno stuzzicadente forare sulla schiena ed estrarre il budellino nero. Tenerli da parte.
- Lavare gli scampi, con una forbice eliminare le zampette, le varie pendici, accorciare le antenne e lasciare solo le due chele principali. Fare un'incisione sulla pancia, che aiuterà ad aprirli una volta cotti. Tenerli da parte.
- Lavare bene le seppie, pulirle eliminando le interiora, l'osso, la pelle, il becco e tagliarle a tocchetti. Metterli in un colino.
- Pulire i calamaretti lavandoli accuratamente sotto acqua corrente, rimuovere la testa, le interiora e la lisca. Tagliarli a rondelle di un centimetro abbondante di spessore e metterli nel colino.
- Pelare la cipolla, l'aglio e tritarli assieme molto finemente.
- Riscaldare il fumetto di pesce. Assaggiarlo e regolarlo di sale in modo che sia piuttosto saporito.
- Prendere la paella, unire metà olio e portarla sul fuoco. Farlo scaldare, quindi unire i gamberoni e gli scampi. Cuocerli per circa 4 minuti muovendoli e girandoli da entrambi i lati. Metterli in un contenitore, coprirli e tenerli da parte.
- Mettere il restante olio nella paella, unire cipolla e aglio tritati, quindi far dorare su fiamma media.
- Unire seppie e calamari e mescolare facendogli prendere colore. Unire poco fumetto e cuocere per 5 minuti a fiamma media.
- Unire i piselli, mescolare, unire un mestolo di fumetto di pesce e cuocere per 10 minuti a fiamma media.
- Unire il riso, la paprika e lo zafferano sciolto in un paio di cucchiaini di fumetto di pesce.
- Unire cozze e vongole scolate dal liquido di cottura, da tenere da parte.
- Mescolare bene tutti gli ingredienti, quindi cuocere per 5 minuti a fuoco vivo. Non mescolare, ma muovere di tanto in tanto gli ingredienti scuotendo la paella tramite i manici.
- Abbassare la fiamma nei successivi 10 minuti di cottura e bagnare di tanto in tanto con un cucchiaio di liquido di cottura delle cozze e delle vongole tenute da parte, fino ad esaurirlo.
- Assaggiare il riso, che dovrà essere quasi cotto e ancora abbastanza umido.
- Decorare con i gamberi, gli scampi e le cozze, quindi alzare la fiamma per gli ultimi 2 minuti in modo che il fuoco sia piuttosto vivo.
- A fine preparazione spegnere il fuoco, coprire la paella con un foglio di carta da forno lavato e strizzato e lasciarla riposare 5 minuti.
- Servire portando la paella direttamente in tavola assieme a un cucchiaione, che ogni commensale utilizzerà per prendere la propria parte.

## **STAGIONE**

Marzo, aprile, maggio, giugno

## **AUTORE**

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.