

L'angolo della Cucina



Paella delicata

Autore: [stefania](#)
Inserito da [Stefania](#)



Ingredienti:

350 g riso
2 zucchine
350 g calamari
150 g petto di pollo
200 g gamberi
300 g vongole
300 g cozze
500 g pomodorini
prezzemolo
sale q. b.
pepe q. b.
olio extra vergine d'oliva

Preparazione:

Tagliare le zucchine a fettine e farle soffriggere in una casseruola capiente (che deve contenere tutti gli ingredienti). Aggiungere, dopo un paio di minuti, i calamari e il petto di pollo tagliati a pezzetti. Far cuocere per circa 15 min.

Nel frattempo, a parte, sgusciare i gamberi, far scottare le vongole e le cozze e far cuocere il riso. Aggiungere i gamberi sgusciati, al composto con le zucchine, e far cuocere altri 5 min. Tagliare i pomodorini a cubettini e aggiungere anche questi. Salare, pepare e far cuocere altri 10 min.

Alla fine aggiungere le vongole e il riso scolato cotto molto al dente, e far rapprendere per 2 min.

Terminare con un pò di prezzemolo fresco e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Servire.

