

## 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.

