PAELLA ALLA VALENCIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 tazze di riso,
- un pollo tenero a pezzi,
- 150 g. di polpa magra di maiale tagliata tipo spezzatino,
- 50 g. di prosciutto tagliato a dadini,
- 3 salsicce,
- calamari (uno grande tagliato a rondelle),
- 500 g. di vongole,
- 18 cozze (facoltative),
- 12 gamberetti,
- 300 g. di palombo,
- 300 g. di piselli,
- un peperone verde,
- 2 carciofi di media grandezza,
- 4 pomodori maturi,
- 2 spicchi d'aglio,
- un cucchiaio di paprica dolce,
- una bustina di zafferano,
- un limone,
- pepe,
- sale,
- prezzemolo,
- un bicchiere d'olio.

In una larga padella di ferro fate rosolare in olio d'oliva i pezzi di carne, il prosciutto e le salsicce tagliate a pezzi, quindi aggiungete il peperone affettato a listarelle, l'aglio a fettine, i piselli e i carciofi in precedenza taglaiti a spicchi e sbollentati in acqua.
Continuate a far rosolare ancora per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno, e aggiungete i pomodori pelati e senza semi, la paprica e i gamberetti.
Togliete quest'ultimi appena diventano rossi e metteteli da parte.
A parte, per aprire le cozze ponetele in una larga padella, copritele d'acqua arricchita col succo di limone e fate scaldare finchè il guscio non si schiude.
Abbiate l'accortezza di lasciarle nel mezzo guscio, ma di colare il brodetto rimasto e di metterlo da parte.
A questo punto, aggiungete agli altri ingredienti il riso, il palombo e le vongole pulite; salate, pepate e unite lo zafferano che avete precedentemente diluito in due dita d'acqua calda.
Versate il brodetto delle cozze e l'acqua calda che occore perchè il liquido sia due volte e mezzo la quantità di riso.
A partire da questo momento NON rimestate più il riso.
Cuocete a fuoco vivo per dieci minuti, quindi abbassate la fiamma; potrete spegnerla quando il riso risulterà cotto al dente.
Per asciugarlo quando il sugo risulti in eccesso ponete in forno caldo la padella per cinque minuti quindi, dopo averlo

lasciato riposare, servitelo nello stesso recipiente di cottura decorando con spicchi di limone, con le cozze nel loro guscio e i gamberetti.