

RISO ALLA VALENCIANA

Ingredienti per 8 persone:

- 1/4 di litro di olio d'oliva,
- 750 gr. di riso,
- abbondante paprica,
- 2 cipolle tritate,
- 4 pomodori pelati, privati dei semi e tritati,
- 1/2 kg. di pesce tra cui rana pescatrice, calamari e seppie tagliati a pezzi,
- 1/2 kg. tra scampi, gamberi rosa e muscoli,
- 2 litri circa di fumetto di pesce.

Unite i pezzi di pescatrice, di calamaro o di seppia all'olio già caldo.

Appena dorati unite le cipolle, i pomodori tritati e la paprica.

Rosolare per qualche minuto.

Aggiungete ora il riso, il fumetto di pesce (che deve avere doppio volume rispetto al riso) e, dopo tre minuti, gli scampi, i gamberi e i muscoli.

Continuate la cottura finchè il riso ha assorbito tutto il liquido, comunque per non meno di 20 minuti.