

PAELLA ALLA CATALANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ceci,
- 1/2 pollo,
- 250 g di petto di vitello,
- 250 g di spalla di montone,
- 125 g di pancetta affumicata,
- 2 cipolle,
- 2 carote,
- 1 gambo di sedano bianco
- 500 g di cavolo bianco,
- 750 g di patate,
- sale,
- pepe,
- 250 g di manzo tritato,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- poco latte.

In un tegame largo con acqua abbondante si mettono a cuocere g di 200 di ceci, dopo averli ammollati per una notte. Dopo circa un'ora e mezza di cottura, si aggiungono: il pollo, il petto di vitello, la spalla di montone e la pancetta affumicata, tutto tagliato a tocchetti (tranne il pollo che si disosserà alla fine).

Dopo mezz'ora circa di cottura si aggiungono: le cipolle, le carote, il sedano bianco, il cavolo bianco, le patate, tutto tagliato grossolanamente a pezzi, sale e pepe q.b.

La cottura continua per altri 25' (controllare se bisogna aggiungere un po' d'acqua).

Intanto si saranno preparate delle polpettine con il manzo tritato, l'uovo, pangrattato, un po' di latte, sale e pepe, che si aggiungeranno alla fine nel tegame, cuocendo per altri 10'.

A questo punto (l'acqua si sarà quasi del tutto asciugata) disossare il pollo, togliere la pelle e disporre i pezzi in superficie insieme alle polpettine.