

# RISO STILE PAELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 pollo,
- 400 gr di lonza di maiale,
- 250 gr di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone verde,
- 4 spicchi d'aglio,
- 400 gr di riso,
- 100 gr di tonno al naturale,
- 300 gr di scampi,
- 200 gr di telline,
- 100 gr di piselli freschi,
- olio,
- sale,
- pepe,
- zafferano.

Rosolare in poco olio il pollo spezzettato e la lonza di maiale tagliata a piccoli pezzi.

Aggiungere la polpa di pomodoro, la cipolla affettata, il peperone rosso e quello verde tagliati a strisce, l'aglio e cuocere, incoperchiato, per 35 minuti a fuoco dolce.

Quindi unire il riso lessato e scolato al dente, il tonno, gli scampi le telline già saltati in padella e i piselli lessi.

Aggiustare di sale, pepe e zafferano.

Far insaporire per 15 minuti e servire.