

Gli editoriali.

La ricetta della paella de marisco

Scopri come preparare la paella de marisco, la ricetta originale spagnola della paella di pesce, con ingredienti freschi e sapori mediterranei. Facile e gustosa!

In occasione della **Giornata della Paella** che si celebra il **20 settembre**, scopriamo insieme la sfiziosa ricetta della **paella de marisco**, nota anche come **paella di pesce**. Originaria della **comunità valenciana**, questo piatto a base di **frutti di mare** è un simbolo della tradizione gastronomica mediterranea. Perfetta per cene in compagnia o pranzi all'aperto, la paella de marisco combina **sapori freschi del mare** con il **riso**, creando un piatto unico e ricco di gusto. Se ti stai chiedendo come fare la paella di pesce in modo semplice e autentico, segui questa ricetta originale che ti guiderà passo dopo passo.



Tempo preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Media 4 persone

Ingredienti:

- 320 g di riso Bomba o riso per paella
- 1 litro di brodo di pesce
- 300 g di gamberi o scampi
- 300 g di cozze

- 300 g di vongole
- 200 g di calamari
- 1 peperone rosso
- 2 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 bustina di zafferano
- Paprika dolce
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo fresco per decorare
- 1 limone tagliato a spicchi

Procedimento

1. Preparare il brodo di pesce: inizia con il brodo di pesce, base fondamentale per una buona paella di pesce. Puoi usare teste e lische di pesce insieme a sedano, carote, cipolla e un po' di prezzemolo. Lascia cuocere per circa 30-40 minuti e filtra.

2. Pulire i frutti di mare: lava bene le cozze e le vongole, eliminando eventuali impurità. Assicurati che le vongole siano spurgate per eliminare la sabbia. Pulire anche i calamari e tagliarli ad anelli.

3. Soffriggere gli ingredienti base: in una padella larga (preferibilmente una paellera), scalda l'olio extravergine d'oliva e soffriggi a fuoco medio la cipolla tritata, l'aglio e il peperone tagliato a striscioline. Dopo circa 5 minuti, aggiungi i pomodori tritati finemente e continua a cuocere fino a ottenere un soffritto omogeneo.

4. Cucinare i frutti di mare: aggiungi i calamari al soffritto e lasciali cuocere per qualche minuto. Poi aggiungi i gamberi e i frutti di mare (cozze e vongole), copri la padella e cuoci finché le cozze e le vongole non si aprono. Rimuovi i frutti di mare dalla padella e mettili da parte per evitare che si cuociano troppo.

5. Aggiungere il riso: nella stessa padella, versa il riso e fallo tostare per un paio di minuti. Aggiungi la paprika dolce e lo zafferano, mescolando bene per far amalgamare i sapori.

6. Versare il brodo: aggiungi gradualmente il brodo di pesce caldo al riso, circa un mestolo alla volta, fino a coprire completamente il riso. Lascia cuocere senza mescolare per circa 18-20 minuti, aggiungendo altro brodo se necessario. Il riso deve cuocere assorbendo gradualmente il liquido.

7. Unire i frutti di mare: quando mancano circa 5 minuti alla fine della cottura, disponi i frutti di mare (gamberi, cozze, vongole) sopra il riso. Lascia che il tutto si amalgami senza mescolare.

8. Riposo finale: spegni il fuoco e copri la paella con un canovaccio pulito. Lasciala riposare per 5 minuti in modo che i sapori si intensifichino e il riso finisca di assorbire il brodo.

9. Servire: decora con prezzemolo fresco e servi la paella de marisco accompagnata da spicchi di limone.