

Gli editoriali.

La ricetta della paella valenciana

Scopri come preparare la tradizionale paella valenciana con carne seguendo questa ricetta autentica e dettagliata per un piatto saporito e facile da fare a casa!

In occasione della **Giornata della Paella** che si celebra il **20 settembre**, scopriamo insieme come preparare la **paella valenciana**, uno dei piatti più rappresentativi della cucina spagnola, in particolare della regione di **Valencia**. Questa deliziosa pietanza a base di **riso** viene preparata con ingredienti freschi come **carne di pollo**, **coniglio**, **verdure** e **spezie**. La paella alla valenciana è in realtà la versione originale di questo piatto, apprezzata per il suo sapore autentico e la sua semplicità. In questa guida scopriremo come si fa la paella valenciana seguendo la tradizione, per un risultato irresistibile!

Tempo preparazione: 90 minuti

Difficoltà: Media

4 persone

Ingredienti:

- 400 g di riso bomba o riso per paella
- 600 g di pollo cosce e sovracosce, tagliate a pezzi
- 400 g di coniglio, tagliato a pezzi
- 200 g di fagiolini piattoni o judías verdes
- 150 g di garrofón o fagioli bianchi di Valencia



- 1 peperone rosso
- 2 pomodori maturi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1 bustina di zafferano
- 1 rametto di rosmarino
- 100 ml di olio d'oliva extravergine
- 1 litro di brodo di carne fatto con pollo e coniglio
- Sale e pepe q.b.
- Acqua q.b.

Procedimento

1. Preparazione degli ingredienti: inizia pulendo e tagliando il pollo e il coniglio a pezzi. Lava i fagiolini, taglia il peperone a strisce e grattugia i pomodori. Tieni tutti gli ingredienti pronti per la cottura.

2. Cottura della carne: in una padella larga e poco profonda (paellera), riscalda l'olio d'oliva a fuoco medio. Aggiungi i pezzi di pollo e coniglio e rosolali fino a doratura su tutti i lati. Questa fase richiede circa 10-15 minuti. Assicurati che la carne sia ben colorita, poiché questo darà sapore alla tua paella alla valenciana.

3. Aggiunta delle verdure: una volta dorata la carne, aggiungi i fagiolini e il peperone rosso. Lascia cuocere per circa 5 minuti, mescolando spesso. Successivamente, aggiungi i pomodori grattugiati e lo spicchio d'aglio tritato. Cuoci fino a quando il pomodoro si sarà ridotto, formando un soffritto denso e saporito.

4. Condimento: a questo punto, aggiungi la paprika dolce e mescola rapidamente per evitare che bruci. Subito dopo, versa il brodo di carne e porta a ebollizione. Aggiungi anche il garrofón (ingrediente facoltativo) e un pizzico di sale e pepe. Lascia sobbollire il tutto per 5-7 minuti.

5. Cottura del riso: è il momento di aggiungere il riso. Distribuiscilo in modo uniforme sulla superficie della padella, senza mescolarlo dopo averlo versato. Aggiungi lo zafferano sciolto in un po' d'acqua calda e il rametto di rosmarino. Lascia cuocere il riso a fuoco medio per circa 18-20 minuti. Dopo i primi 10 minuti, riduci leggermente la fiamma per evitare che si asciughi troppo velocemente.

6. Lascia riposare: una volta che il riso ha assorbito tutto il liquido e si è cotto perfettamente, spegni il fuoco e lascia riposare la paella per 5 minuti coperta con un panno.

Questo permetterà ai sapori di amalgamarsi e al riso di terminare la cottura con il calore residuo. Trascorso il tempo del riposo, servi la tua paella valenciana e gustala!

Consigli per una paella valenciana perfetta

Per preparare una paella valenciana a regola d'arte, segui questi consigli:

- Utilizza una **padella specifica per paella** per garantire una cottura uniforme.
- **Non mescolare il riso durante la cottura:** è essenziale per ottenere la crosta dorata sul fondo, chiamata "**socarrat**," uno degli elementi più pregiati della paella valenciana.
- Se non riesci a trovare il garrofón, puoi sostituirlo con **normali fagioli bianchi**.