

PAELLA A MODO MIO

A modo mio non è un eccesso di autostima ma semplicemente come la faccio io. La paella è un piatto semplice, informale, popolare in Spagna, dalle mille ricette, e infinite varianti. Non difficile da preparare ma richiede un po' di tempo e attenzione. Bisogna combinare i sapori senza creare scompensi. La ricetta viene dalla sperimentazione:

Per 4-6 persone (vedrete che è più difficile farlo per meno gente che per di più)

- 300g di riso
- 250 g di piselli surgelati
- una grossa cipolla pelata e tritata
- un peperone rosso o giallo (a seconda dei gusti cromatici!)
- un petto di pollo pulito, disossato e tagliato a cubetti piccoli
- 150 g di polpa di maiale (arista) tagliata a cubetti piccoli
- una reticella (mezzo chilo) di cozze fresche .
- Una reticella di vongole veraci, un po' grossette.
- 250 g di gamberoni (code)
- Una manciata di gamberetti
- 4-6 grossi scampi scongelati
- Mezzo litro di brodo (di dado va benissimo!)
- Mezzo barattolo di passata di pomodoro
- Zafferano, peperoncino, paprica dolce, sale, olio, aglio, prezzemolo.

Il pesce va bene anche quello congelato. Attenzione solo alle qualità esotiche che sembrano uguali, solo di dimensioni più grosse. I sapori però non sempre sono gli stessi delle varietà nostrane.

Si comincia:

Lavate bene il riso in uno scolapasta sotto l'acqua corrente per togliere l'amido rimasto dalla brillatura e poi cuocetelo "alla cinese" cioè mettendolo, a freddo, in una casseruola con l'acqua che lo copre. Portatelo a ebollizione (piano), salare e mescolare di tanto in tanto. Controllate la cottura ed eventualmente aggiungere acqua. Alla fine il riso deve essere cotto, sgranato e senza acqua sul fondo perché evaporata e assorbita dal riso. Tenetelo bene al dente perché poi dovrà andare sul fuoco ancora.

In una grossa padella (diametro min. 40 cm !) mettere a passire la cipolla con un po' d'olio e un goccio d'acqua. Aggiungete i piselli e fateli andare per 10 minuti nella cipolla, eventualmente aggiungendo olio e/o brodo secondo necessità. Alla fine la cipolla deve disfarsi ed i piselli devono restare un po' saldi.

In una padella a parte fate andare con un po' d'olio: prima il peperone tagliato a pezzetti, poi i cubetti di pollo e infine il maiale. Aggiungere sale e uno spruzzo di brandy.

Attenzione che la carne a pezzetti cuoce in fretta e tende a seccarsi, problema da evitare con attenzione.

Unire la carne e il peperone, con il proprio sugo di cottura, ai piselli. Spegnete il fuoco sotto la padella. Aggiungete, sempre mescolando, il riso, una punta di cucchiaino di polvere di zafferano (o una bustina di pistilli), un cucchiaino di paprica dolce e un pizzico di peperoncino piccante. Aggiungere, se serve, anche un mezzo mestolo di brodo, facendo attenzione a non annegare tutto. Alla fine il liquido deve essere assorbito tutto dal riso! Mescolate e lasciare riposare incoperchiato fin tanto che preparate il pesce. Il riposo favorirà l'assorbimento dei sapori al riso.

Lavate le cozze e spazzolatele bene (se fresche) , mettendole poi sul fuoco in una pentola incoperchiata, con poco olio e uno spicchio d'aglio. Fate aprire le cozze e cuocetele per qualche minuto. Aggiungetele quindi al riso, col proprio sugo. Scartate quelle rimaste chiuse. Stesso procedimento per le vongole, facendo attenzione, se fresche, di far uscire la sabbia. Per ottenere questo mettetele in acqua fredda salata per un quarto d'ora. Si apriranno e tireranno fuori il peduncolo: allora sciacquatele bene. Dopo questa cura sono pronte per l'olio bollente! Ah destino ingrato!

In una padella fate saltare, con poco olio, la passata pomodoro e una puntina di paprika, i gamberoni e poi i gamberetti. Attenzione che se li cucinate troppo diventano duri e stopposi . Aggiungeteli al riso ecc.

Tenete un po' di cozze, vongole e gamberoni da parte, in caldo, per la guarnizione finale.

Da ultimo cuocere gli scampi in padella con olio, aglio e poco vino bianco. Sfumate il vino e cuocete per 4-6 minuti, secondo dimensioni.

Quando tutto è finito potete preparare la tavola, rimproverare il figlio, "importunare" la moglie, grattarvi il naso o fare quello che preferite. Versatevi un dito di Campari e rilassatevi: la serata sarà lunga!

Poi arrivano gli amici. Puntuali si spera, per evitare che il riso, allungandosi, vada loro incontro...

Adesso viene il bello! Fate sedere gli ospiti e date loro qualcosa da fare fin che aspettano (due olive ascolane, acciughe col capperetto, una fetta di salame, qualche taralluccio, il vino da assaggiare, ecc) questa è la classica ricetta che non può spettare ma piuttosto farsi aspettare.

Mettete il padellone con riso, carne, pesce e verdure sul fuoco e mescolate accuratamente, assaggiate ed eventualmente aggiustate di sale. La consistenza deve essere del riso sgranato, non a risotto con la cremina, per intendersi! Il liquido deve essere assorbito completamente, come detto.

Quando il tutto è ben caldo metteteci sopra gli scampi e il resto del pesce che avete tenuto da parte, quindi portate in tavola. Tocco finale, facoltativo, una spolverata di prezzemolo tritato con uno spicchetto d'aglio.

Con tutto il lavoro che avete fatto i complimenti sono più che meritati!!!!!!!

Cosa berci su? Direi bollicine! Un buon Franciacorta, ma anche un prosecco rotondo e profumato ci sta bene.

E' un piatto unico, da pensare per comitive di amici informali, che non disdegnano il bis e anche l'aggiunta, senza problemi di inappetenza, diete, fisime e paturnie, ecc. Poi è un piatto unico ed è un peccato avanzarne...

Gli scampi, si mangiano con le mani, i gamberoni pure, volendo anche le cozze, si tira tardi, si beve un po', ecc. ecc.

Buona serata!