

Recept: ris sco tratgas naziunalas

Paella Valenziana (Spagna)

Per 8 persunas

Ingrediencias:



- 8 filets da pulaster
- 3 tomatas
- 3 peperonis
- 2 frischlas d'agl
- 6 tschaduns ieli d'ulivas
gronds
- 3 chalimars (en rintgs)
- 500 g ris da granitsch radund
- 1 presa safran
- 1 tschadun buglion
pitschen
- 250 g conchiglias grondas (Venusmuscheln)
- 500 g conchiglias grischas (Miesmuscheln)
- 250 g crevettas
- 8 scampi
- 300 g arveglia (frestg u schelà)
- 1 citrona nuntractada (taglià en 1/8)
- 100 g ulivas verdas

Tagliar en tocs ils filets da pulaster. Las tomatas, ils peperonis e l'agl tagliar fin.

Barschunar las conchiglias da rudent e bittar davent conchiglias gia avertas.

Brassar ils rintgs dals chalimars e metter els suenter d'in maun.

Stgaudar l'ieli d'ulivas en ina padella per paella e brassar lien la charn e las verduras. Agiuntar il ris e dar tiers tant'aua fin ch'il ris è curclà levet. Cundir la paella cun il buglion ed il safran. Lura metter las conchiglias sin il ris e laschar coier circa 20 min. 10 min. avant la fin metter tiers las crevettas, ils scampis, l'arveglia ed ils chalimars brassads.

Avant che servir la paella laschar star ella 5 min. e garnir ella a la fin cun las talgias da citrona.

Temp da preparaziun: 2 uras
