

Paella mista (Paella Mixta)

Ricetta di Luigi Vasino per 8/10 persone (Base da personalizzare)

Ver. 1.0 del 3 gen. 2021 (in work) - Paella ricca e completa: si può scremare qualche componente!

LA PAELLA NON È UN PIATTO ITALIANO, MA IL **PIATTO NAZIONALE SPAGNOLO**.

IN SPAGNA VIENE PROPOSTA IN VARIE VERSIONI REGIONALI E SECONDO PERSONALIZZAZIONI DI CHEF O FAMIGLIA.

CHI STA ORGANIZZANDO QUESTA PROPRIA RICETTA PERSONALE HA VOLUTO PRESENTARE UNA BASE COMPLETA, CON QUALCHE ESEMPLIFICAZIONE PRELIMINARE, CERCANDO DI RACCOGLIERE I RICORDI DEI PROPRI VIAGGI IN SPAGNA. IN QUESTE OCCASIONI ABBIAMO CONOSCIUTO ALCUNI LOCALI CHE VERAMENTE BRILLAVANO PER SAPORI E PRESENTAZIONE DELLE PROPRIE PAELLA. ANCHE LA FINITURA, CON PADELLA IN FERRO A MANICO LUNGO, PUÒ RAPPRESENTARE, INSIEME AL FORNO A LEGNA SEMPRE ACCESO, UNA PIACEVOLE COREOGRAFIA PER GLI ANSIOSI AVVENTORI.

DA GUSTARE CON IL CLASSICO ACCOMPAGNAMENTO DELLA SANGRIA, MA L'ABBIAMO GUSTATA ANCHE ACCOMPAGNATA DA UN FANTASTICO E FRUTTATO MALBEC.

Luigi Vasino

Ingredienti & Dosi

• **Preparazione 40 min**

• **Cottura 45/50 min complessivi**

- Pollo disossato e tagliato (8/10 pezzi)
- Polpa di maiale tagliata (8/10 pezzi 150 gr.)
- Coniglio a bocconcini (8/10 pezzi 150 gr.)
- Salsiccia di maiale (8/10 pezzi 25 cm.)
- Cozze cotte e sgusciate (16/24 pezzi) (o a mezzo guscio per guarnire)
- Vongole (10/20 pezzi) (in base a calibro)
- Fasolari (10 pezzi) (in base a calibro)
- Altri molluschi considerabili (10/20 pezzi) (in base a calibro)
- Calamaro tagliato ad anelli (150 gr.)
- Totano tagliato ad anelli (150 gr.) (alternativa)
- Seppie (8/10 pezzi)
- Seppioline (8/10)
- Polipetti (ciuffetti) (8/10)
- Coda di rospo privata delle spine (8/10 fettine piccole)
- Gamberoni sgusciati (10/20 pezzi) (in base a calibro)
- Gamberi interi (8/10 pezzi) (in base a calibro)

- Cipolla tritata (1 medio/gr.) **1**
- Aglio (2 spicchi) **1b**
- Sedano da soffritto finissimo **1c**
- Pomodori freschi, sbucciati e tritati (150 gr.) (o passata di pomodoro 250 gr.) **2**
- Cuori di carciofo medi, tagliati in 8 pezzi (spruzzati con succo di limone) surgelati? **3**
- Piselli cotti (100 gr.) **4**
- Fagiolini (150 gr.) **5**
- Peperoni tagliati a listarelle (16/24 pezzi) **6**
- Peperoncino verde dolce (2) (o piccante) **7**
- Prezzemolo 2 cucchiaini da tavola **8**
- Olio extravergine d'oliva (EVO) q.b.
- Strutto (1 noce) lardo trito da Paniscia? o burro?
- Brodo a piacere q.b., se piace un "ombra" di vino bianco
- Sale e pepe q.b.
- Zafferano ½ cucchiaini da tè bustine / quante (??)
- "Pimento" dolce o "piccante"
- Riso (450 gr.ca.) (fino o superfino in Italia; Bomba in Spagna)

Legenda colori: Carni (4) Molluschi bivalve (4/5) Molluschi, pescado vario (4/6)

Crostacei (2/3 calibri) Vegetali (4 oltre soffritto e sapori) + Condimenti e spezie + Riso

Preparazione

In progressione, con gli ingredienti sopra riportati.

1. Carni miste

Rosolate il pollo tagliato a pezzi in **nella paellera** con 2 cucchiaini di olio EVO giusto e l'aglio, aggiungendo da tradizione strutto o lardo, aromi (alloro, salvia, rosmarino, miste disidratate), **una spruzzata di brodo** o d'acqua con dado granulato misto a piacere. Poi unite la salsiccia **spellata** prefritta, per sgrassarla un po', e tagliata a tocchetti; fate cuocere per alcuni minuti (7/8?). **Aggiungerei anche la polpa di maiale** (bocconcini di coppa non troppo grassa o lonza), **ed eventualmente del coniglio disossato** a fettine o strisce per distinguerlo nel taglio da pollo e suino. Salate, pepate e, dopo un'ultima rimescolata, trasferite il tutto in una ciotola in attesa di riunire per la cottura finale.

Non dimenticate di differenziare le carni anche nella presentazione.

Conservate **il tutto ben rosolato in una zuppiera.**

2. Molluschi bivalve

Fate perdere sabbia e impurità alle vongole ed agli altri molluschi bivalve (**LV: aggiungerei anche Fasolari o qualche altro tra i molluschi bivalve considerabili [vedi a seguito]**) in acqua fredda salata per 2 ore, cambiandola un paio di volte.

****Raschiate e pulite le valve**** delle cozze già prelavate in supermercato, eliminando il bisso.

Lasciate aprire i frutti di mare in padelle diverse, ciascuno con un goccio di vino bianco secco, 1 ciuffo di prezzemolo e 1 spicchio di aglio. Dopo l'apertura **riporli a parte** conservando il liquido di cottura per il brodo (se pulitissimo e colato fine).

3. Altri molluschi e pesci

Pulite anche i calamari ed i totani, pulite le seppie svuotando le sacche e togliendo al tutto gli occhi e il becco.

Tagliateli a strisce od anelli **differenziandoli nella presentazione**, magari graduando le fettine in base alla consistenza. Ammorbiditeli rosolandoli per alcuni minuti con aggiunta di aglio e brodo; preparate seppioline e polipetti ammorbidendoli.

Preparate la "Rana Pescatrice" e soffriggetela a dovere, conservando la carcassa per il brodo e porzionandola in base al numero dei commensali.

Conservate quanto preparato in una zuppiera.

4. Crostacei

Sgusciate i gamberi, togliendo il filamento scuro (o comprarli già sgusciati, calibro a scelta e secondo persone presenti).

Lessate in padellino a latere i gamberi per 5 (?) minuti in acqua bollente salata (**o soffriggerli per 2 min in olio EVO?**).

Soffriggere o grigliare i **gamberi interi (o gamberoni), di garniture**, 1 o 2 a persona, del calibro acquistato. Poi **riporli a parte coperti**.

5. Vegetali

Sbucciate e affettate la **cipolla 1** e **fatela appassire nella paellera già utilizzata**, con l'olio e l'**aglio 1b** rimasti e l'alloro, forse è il caso di aggiungere un pizzico di **sedano 1c** da soffritto (fettine sottilissime).

Attenzione a non bruciare il soffritto e quindi spegnere sotto alla cipolla sino al momento della riunione del Gran Mix!

Scottate i **pomodori 2**, spellateli, strizzateli e tagliateli a strisce (**o pelati affettati o passata**) **ed inseriteli nella paellera**, ben disfatti.

Preparate i **cuori di carciofo 3** medi, precotti, tagliati in 8 pezzi (spruzzati con succo di limone). **Conservateli a parte**.

Preparate anche i **piselli 4** finendoli in un wok senza esagerare con la cottura. **Conservate anche questi a parte**.

Preparate anche i **fagiolini 5** affettandoli e finendoli in un wok senza esagerare con condimento e cottura. **Riponeteli a parte**.

Pulite il **peperone 6** e riducetelo a strisce e fatelo ammorbidire a latere. Unite l'eventuale **peperoncino 7** affettato, se gradito. **Conservatelo in attesa di unire il tutto**.

Preparate il **prezzemolo 8** e **tenetelo in un ciotolino**.

9. Zafferano e "Pimento" (a)

Preparare lo zafferano sciogliendolo in una tazza con un pizzico di pimento (più o meno piccante) se gradito. **Tenerlo a disposizione**.

10. Brodo

Preparare un buon brodo è fondamentale. Lo scrivente ha visto fare la paella con brodo **prevalentemente di pollo**, con aggiunta di un pizzico di dado di carne; addirittura sentendosi dire che "solo così si fa la vera paella"!

In alternativa l'ha vista fare con brodo **prevalentemente di pesce**, con lieve aggiunta di brodo di carne o pollo (o dado granulare).

Possibile anche un brodo di **carne classico**. Pensiamo che la miglior cosa sia sperimentare e seguire il proprio gusto.

Controllare costantemente la pentola del **brodo, da mantenere in sobbollitura** a fuoco basso; se di pesce riunire le teste dei gamberi e lo scheletro della "pescatrice" ed aggiungere il liquido delle cozze e degli altri molluschi scaldati per l'apertura, filtrandolo. **Un perfetto brodo di pesce richiede perfetta pulitura esterna delle valve!**

Riunire nella paellera le varie componenti, con ordine ed attenzione, secondo i ritmi di questa esposizione; riaccendete la fiamma al minimo per poi farla salire gradualmente.

11. Riso (b)

Versare quindi **il riso in modo distribuito**, agitando orizzontalmente la paellera, di qualche centimetro; coprire infine tutto con il brodo, senza muoverlo troppo a ricopertura avvenuta.

(a) Da Wikipedia:

Il pimento (Pimenta dioica è un albero sempreverde delle Mirtacee, originario della Giamaica e aree limitrofe, da cui si ricava una spezia nota col nome di pimento, pimienta , pepe della Giamaica o pepe garofanato. In passato la pianta era nota anche col nome portoghese di pimenteira. [un Dizionario: Spezia ricavata dal frutto immaturo, essiccato al sole, della pianta Pimenta officinalis, nota anche col nome di pepe della Giamaica, il cui odore ricorda la cannella, il chiodo di garofano, il pepe e la noce moscata; è usata come condimento aromatico piccante]

(b) Da Sale & Pepe:

*Il riso più adatto per preparare la pallela è il riso **bomba**, una varietà pregiata, caratterizzata da un chicco corto o rotondo, bianco perlato. Assorbe tanta acqua, pur resistendo alla cottura, e non risulta colloso perché non contiene troppo amido. In alternativa puoi usare anche altre qualità di riso spagnole o anche il riso **carnaroli**. Una volta aggiunto il riso nella padella insieme agli altri ingredienti, lasciatelo cuocere per assorbimento del fumetto, senza mescolarlo troppo*

*2) Il **brodo** è solitamente realizzato con piccoli pesci che a Valencia chiamano **morralla**. In alternativa puoi preparare un **fumetto di pesce**: rosola prima i resti dei gamberi in una padella antiaderente con un filo d'olio evo, poi aggiungi abbondante acqua fredda. Porta a bollore, abbassa la fiamma e cuoci fin quando il brodo si sarà ridotto. Togli dal fuoco e mescolalo con il liquido delle cozze filtrato.*

3) Fai attenzione alla cottura dei calamari, in padella potrebbero diventare duri.



Paella mista

Alzare la fiamma e lasciar asciugare il brodo senza mescolare. **NON È UN RISOTTO!**

DOPO 5 MINUTI DI COTTURA AGGIUNGERE LO ZAFFERANO IN FORMA LIQUIDA E POI SPARGERE IL PREZZEMOLO.

DOPO ALTRI 10 MINUTI DI COTTURA VEDERE COME SI COMPORTA IL BRODO E CONSEGUENTEMENTE AGGIUNGERNE UN MESTOLO O INSERIRE DIRETTAMENTE LA PAELLERA IN FORNO (180°).

DOPO GLI ULTIMI 5 MINUTI TOGLIETE DAL FORNO, LASCIATE RIPOSARE ED INSAPORIRE PER 3 MINUTI E PORTATE IN TAVOLA.

Tempi per il riso Carnaroli. Provare anche Baldo o Arborio, Vialone Nano e Maratelli, vista l'irreperibilità del Bomba in Italia.

Consiglio:

- a) acquistate bene e lavorate con ordine;**
- b) assaggiate e sperimentate le prime volte su modesti quantitativi;**
- c) la "Paella" è un piatto ricco ed importante; merita una certa attenzione la scelta delle componenti di "garniture" quali conchiglie a "1/2 valva" o gamberoni.**

15 molluschi in conchiglia da conoscere e assaggiare

10 Luglio 2015 di [Walter Farnetti](#)

Le conchiglie costituiscono il sostegno e la protezione di esseri viventi che non hanno scheletro; nei **molluschi** acquisiscono forme molto diverse a seconda delle classi di appartenenza e sono composte da sostanze organiche unite a carbonato di calcio; sono originate da un organo apposito, il mantello. Tutti i molluschi hanno poi un piede (struttura di muscoli adibita al movimento) e delle branchie (che permettono la respirazione). Impreziosiscono spiagge e fondali, anticamente sono stati usati come moneta di scambio; da bambini ci si gioca, da adulti si possono collezionare, da sempre fanno parte della cultura gastronomica. Ecco **15 molluschi in conchiglia da conoscere**.



Canestrello. Se preferite, chiamatelo *Chlamys Opercularis*: è un mollusco bivalve, di forma tondeggiante, che raggiunge un diametro di 6-7 centimetri. Il guscio presenta marcate striature, che si distribuiscono a raggiera, colorandosi di rosa, bianco e giallo; il frutto si mangia sia crudo che cotto, ha un gusto delicato tendente al dolce, ma bisogna premurarsi di controllarne la freschezza e sciacquare accuratamente ogni residuo di sabbia. ***** P ***** = Paella SI, 1



Cannolicchio. Il *Soles Marginatus*, comunemente chiamato cannolicchio o cannello, è il rinomato protagonista di saporite paste, ma può essere gustato anche grigliato, al forno e gratinato. Si tratta di un mollusco che vive nella sabbia in posizione verticale, protetto da una lunga conchiglia a forma di tubo. È generalmente commercializzato vivo: controllatene la freschezza toccando la porzione muscolare che sporge dalla conchiglia; se il piede si ritrae, compratelo! ***** P *****, 2



Capasanta. Molti di voi saranno stati coinvolti, almeno una volta, in una lunga disquisizione sul suo nome: si può dire capasanta, cappasanta, ma anche pettine di mare, Conchiglia di San Giacomo, oppure si può chiamare col nome scientifico, *Pecten Jacobaeus*, per passare attraverso le tante varianti regionali (solo due esempi: nelle Marche è la *Pellegrina di San Giacomo*, in Veneto la *Santarela*). La conchiglia può raggiungere anche i 15 cm di diametro, con la valva inferiore convessa e quella superiore più appiattita: Botticelli ci ha fatto nascere Venere nel famoso quadro. È un mollusco saporito, pregiato, ricco di omega3 e versatilissimo: dopo averlo lavato e spazzolato per bene, dovete intagliarlo e può prestarsi a molte marinature (limone, salsa di soia), a essere gratinato, cotto in tegame con aglio e prezzemolo, grigliato o fritto. ***** P *****, 3



Cuore. Nessuna originalità: il nome dipende dal fatto che la conchiglia ricorda un cuore. In Italia si trovano 3 versioni principali: quello edule o di mare, il tuberculato e lo spinoso. Possono raggiungere i 5 cm di diametro. Sebbene gli usi sarebbero affini a quelli del tartufo di mare, non sono particolarmente ricercati.

*** FONDAMENTALE NELLA PAELLA ***



Cozza. Indegnamente usata per offendere donne *simpatiche*, è un mollusco squisito e usatissimo. Detto anche mitilo o muscolo, è un bivalve che va accuratamente pulito (rimuovendo il bisso e raschiando le incrostazioni) prima di essere consumato. Le cozze che in padella non si aprono, vanno sempre eliminate. Si prestano a ogni tipo di piatto di mare: con molto aglio e molto prezzemolo per i sautè, in bianco o col pomodoro per le gratinature, col sugo filtrato per paste e risotti, ma anche ripiene (nella versione spezzina ci si mette addirittura la mortadella), o in accostamenti inusuali (spaghetti cozze e pecorino ormai non suona più così strano). *** P ***, 4





Dattero di mare. Staccarlo dalle rocce significa distruggerle e distruggere l'ecosistema di cui fanno parte, provocando una seria compromissione delle coste calcaree, per questo la pesca è vietata in Italia fin dal 1998, in tutta Europa dal 2006. Il gusto saporito e prelibato potete solo ricordarlo con chi ne mangiava anni fa o con i pescatori di frodo. **Rispettiamo la Natura !**



Fasolaro. Di forma triangolare, è detto anche Cappa Liscia o Venere Chione, nomi comuni di Callista Chione. Il guscio è completamente liscio, di colore bruno-rossastro, percorso da striature. Potete usarli come le vongole (o insieme) per paste e risotti, sfiziosi sauté, zuppe saporite. ***** P *****, 5



Garagolo. La conchiglia è straordinariamente scenografica: di forma conica e andamento spiraliforme; è detto anche *Piè di Pellicano*. Si tratta di un gasteropode di colore giallo-grigiastro, tipico del Mediterraneo e particolarmente diffuso nell'Adriatico; sebbene il valore commerciale non sia altissimo, è sfruttato per sfiziose ricette. Nelle Marche, i garagoli sono protagonisti di numerose sagre estive: bolliti con sedano, alloro, menta, sono poi cotti in casseruola con aglio, finocchio e rosmarino, infine stufati con il concentrato di pomodoro. **Non adatti alla Paella!**



Lumachino. È detto anche bombolino, a causa della forma tondeggiante, con andamento a spirale; è un mollusco di piccole dimensioni, raggiunge massimo i 3 cm, di colore grigio con marcate striature marroni. L'apertura della conchiglia è coperta da una membrana, l'opercolo, che va rimossa prima del consumo. Usatissimi per il gusto concentrato e sferzante, sono ideali per cotture in umido ricche di spezie. **Minuscolo e poco adatto alla Paella.**



Murice. Potete servirla in un saporito court-bouillon o tra gli ingrediente della zuppa. È il nome generico con cui ci si riferisce alla *Murex Trunculus* e al *Bolinus Brandaris*. La conchiglia di circa 7 cm presenta una parte allungata e una rigonfia; citata già da Plinio il Vecchio ha una storia gloriosa: era usata per tingere le stoffe di porpora, grazie ai liquidi secreti da una sua ghiandola. **Non alimentare!**



Ostrica. Oltre a una colorita esclamazione, l'ostrica è un mollusco bivalve di forma irregolare e variabile. La conchiglia è di aspetto inquietante: bitorzoli bruno-violacei su base bianco-giallognola. Quelle che non producono perle, diventano aperitivi chic. Sebbene la consuetudine più diffusa sia quella di servirlle crude e freschissime, in gastronomia sono usate anche cotte: possono essere fritte, gratinate, unite in frittata alle uova, abbinate al burro, alla besciamella, ai pomodori. **Non adatte alla Paella!**



Patella. Ne esistono più di 200 varietà, ma a voi forse sarà capitato di vedere la *Patella Coerulea*, più diffusa nel Mediterraneo e in Italia. La forma è concava (ragione per cui è chiamata anche *scodellina*), con colore verde sul guscio e madreperla all'interno. Sebbene non sia troppo richiesto, si tratta di un mollusco saporito, che può essere gustato crudo con la sola aggiunta di succo di limone. **No nella Paella.**



Tartufo di mare. Nonostante i nomi *Cappa verrucosa* o *Venus Verrucosa* lo rendano meno invitante, il tartufo di mare è in realtà **uno dei frutti più ricercati** e apprezzati; se fresco e lasciato spurgare per ore, può essere mangiato crudo: rilascia un aroma deciso e un gusto salmastro. Se invece volete cuocerli, provateli con gli spaghetti. ***** P *****, 6



Tellina. Immediatamente riconoscibile per la forma di triangolo irregolare, il guscio sottile e liscio, il colore giallastro con sfumature azzurro-violacee, è un bivalve dalla **carne gustosissima**; non pensateci due volte e usatele dappertutto: crude, alla base di indimenticabili zuppe, con gli immancabili spaghetti.

*** P ***, 7



Vongola. Non fatela indurire: una volta aperto il guscio, la vongola è pronta, non cuocetela di nuovo. Sotto il termine generico si raggruppano numerose specie, tutte di forma triangolare, con gli angoli smussati, frutti saporiti. Più grande, attorno ai 5-6 centimetri di diametro, è la Verace. Sono commercializzate sia fresche, sia surgelate, sia in scatola. **Ottime.** Costituiscono il migliore degli antipasti (ad esempio il sauté di vongole in cui intingere pane tostato) o il più classico dei primi di pesce (manco a dirlo, spaghetti alle vongole). *** P ***, 8

***** CONSIDERABILI NELLA PAELLA *****

1. Canestrello
2. Cannolicchio
3. Capasanta
4. Cozza * * * sgucciate e non
5. Fasolaro
6. Tartufo di mare
7. Tellina
8. Vongola