

# RISO ALLA SPAGNOLA

## paella



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 350 g di riso a grani lunghi - 1 salamino piccante tagliato a rondelle - 120 g di cozze precotte e sgusciate - 12 gamberetti rosa cotti e sgusciati - 200 g di piselli surgelati - 1 pugno di spinaci lavati e depicciolati\* - 3 spicchi d'aglio - 600 ml di fumetto di pesce - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino di paprika in polvere - 1 dose di zafferano (2 pistilli) - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

---

1. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a metà. Sbucciare gli spicchi d'aglio e degerminarli, se necessario.
2. Mettere il tutto nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare e riavviare per 20 secondi se necessario. Alla fine del programma, aggiungere il riso e l'olio d'oliva poi riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120°C.
3. Aggiungere lo zafferano, la paprika, il concentrato di pomodori e il fumetto di pesce poi riavviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 2A/90°C. A metà cottura, aggiungere attraverso l'apertura gli spinaci tagliati e i piselli. Se necessario, aggiustare il tempo di cottura.
4. A 2 minuti dalla fine della cottura, premere Stop e aggiungere le rondelle di salamino piccante, le cozze e i gamberetti rosa, poi riavviare il programma premendo Auto. Lasciare gonfiare il riso ancora per 2 minuti prima di servire.

**Consigli del cuoco :**

La scelta del riso (a grani lunghi) è essenziale per il successo della ricetta. Si possono anche usare cozze fresche da cuocere preliminarmente al vapore.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016