

PAELLA SCAMPI E FRUTTI DI MARE



PAELLA SCAMPI E FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

2 bicchieri di riso

4 bicchiere di acqua

1 peperone

150 Gr piselli surgelati

200gr scampi

200 gr. Cozze

peperoncino in polvere

1 fascietto di prezzemolo

2 bustine di zafferano

1/2 cipolla

1 spicchio di aglio

1/2 bicchiere di vino bianco

4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

sale, pepe e paprika

Procedimento:

Lavare e tagliare il peperone a dadini e poi tritate il prezzemolo. Prendete una Padella grande, versate la cipolla, l'aglio e gli scampi, fate soffriggere per qualche minuto coprendo il tutto con il magic cooker. Versare piselli il peperone la paprika il peperoncino e in fine il riso, "ricoprire con il magic cooker", cuocere per circa 8 minuti a fuoco alto, "così il riso si tosta". Ora versate il vino, fate evaporare e poi aggiungete l'acqua il prezzemolo e lo zafferano, salare il tutto e mescolare gli ingredienti e

ricoprire con il coperchio.

Due minuti alla cottura, aggiungete le cozze.

Pronto per essere servito.

BUON APPETITO

Ricetta di Varlese Lucia