

# CANNAMELA

## Paella de marisco



### Ingredienti

- 300g riso parboiled
- 1 confezione Spezie per Paella CANNAMELA
- 700g calamari grossi
- 150g cipolla
- 500g seppia
- 450g peperoni
- 400g gamberoni
- 500g cozze
- 350g scampi
- 200g pomodori
- 40g olio extravergine di oliva
- 650g brodo di pesce
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
836\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Pulire le cozze raschiando i gusci. Metterle in una casseruola, coprire con il coperchio, porre sul fuoco a fiamma alta e far aprire. Eliminare le cozze che non si sono aperte e tenere tutto in caldo.
- 2** Tagliare i calamari puliti ad anelli e la seppia a striscioline.
- 3** Tritare la cipolla e mondare i peperoni. Scottare i pomodori, scolarli e spellarli. Eliminare i semi e tagliare la polpa a cubetti.
- 4** In una paellera (o in una capiente casseruola) rosolare in olio la cipolla, poi aggiungere i calamari e la seppia.
- 5** Unire i peperoni e i pomodori tagliati a quadretti.
- 6** Salare e insaporire con le spezie per Paella CANNAMELA.
- 7** Dopo 10 min di cottura versare il riso e ricoprire con il brodo di pesce e il fondo di cottura delle cozze.
- 8** Mescolare e completare con scampi e gamberoni.
- 9** Trasferire la paellera in forno a 180° per 15/18 min.
- 10** Decorare la paella de marisco con le cozze con la valva e servire.