

# CANNAMELA

## Paella Valenciana



### Ingredienti

- 300g riso parboiled
- 2 salsicce
- 3 fusi di pollo
- 100g lonza di maiale
- 300g cozze
- 2 calamari
- 300g gamberi
- 150g piselli
- 2 peperoni
- 100ml vino bianco
- 500ml brodo
- 1 confezione Spezie per Paella CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva



Porzioni  
persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
60 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
Alla griglia,  
In padella



Kcal per  
persona  
838\*

I nostri partner



## Preparazione

- 1** Sbollentare i piselli e grigliare i peperoni privandoli della pelle.
- 2** Cuocere i fusi di pollo in olio per circa 10 min e aggiungerli alla salsiccia e alla lonza precedentemente rosolate sfumando con il vino, poi unire il tutto alle verdure e salare.
- 3** In una padella a parte rosolare con olio per circa 2 min i calamari tagliati ad anelli e i gamberi spellati, poi in una pentola a parte cuocere le cozze finchè non si aprono le valve.
- 4** Sciogliere nel brodo una bustina di spezie per Paella CANNAMELA.
- 5** In una teglia unire il riso agli altri ingredienti precedentemente cotti, coprire a filo con il brodo e infornare a 180°C per circa 20 min.
- 6** Aggiungere le cozze e servire in tavola ben caldo.