

[Paella alla calabrese, una rivisitazione da provare!](#)

scritto da Piero Cantore | 04/04/2017



La paella alla calabrese è una rivisitazione di quella tradizionale. A cozze, vongole, calamari e gamberoni, sostituiamo prodotti tipici come salsiccia, pancetta e capicollo, tutto rigorosamente di suino nero della Calabria, e lo spezzatino di vitello podolico.

Come vino in abbinamento, propongo un **Nerello Spadafora**, un rosso di sontuosa intensità, dal riflesso rubino tendente al granato, profumo intenso e persistente dei frutti a bacca rossa.

Ricetta della Paella calabrese

Come pentola, sarebbe opportuno utilizzare la tipica **paelliera**, rotonda, di metallo e con una profondità di circa 45 cm; queste pentole, diffondono il calore e sopportano la cottura. In alternativa, possiamo usare una normale pentola antiaderente.

Ingredienti per 4 persone

- 3 carote
- 2 [cipolle di Tropea](#)
- 1 pomodoro
- 1 litro di olio vegetale;
- sedano q.b.
- 2 peperoni (giallo e rosso)
- 2 salsiccie piccanti
- 3 fette di pancetta
- 2 fette di capocollo
- 100 grammi di spezzatino di vitello
- 100 grammi circa di funghi porcini
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.
- 400 grammi di riso parboil
- 1 bustine di zafferano.

Preparazione

Iniziare mettendo a soffriggere le carote e le cipolle di Tropea, tagliuzzate finemente in abbondante olio evo. A parte, preparare un litro di brodo vegetale con: acqua, carote, cipolle, sedano ed un pomodoro. Salare il brodo e lasciate bollire circa 15 minuti.

Intanto, tagliare a pezzi i peperoni e aggiungerli nel soffritto di cipolle di Tropea e carote; dopo un paio di minuti incorporare, tagliati a pezzi di media grandezza, le salsicce piccanti, la pancetta, il capocollo e lo spezzatino di vitello, il tutto tagliato a pezzi di media grandezza.

Aggiungere circa 100 grammi di funghi porcini e un filo d'olio, aggiustando di sale e pepe. Dopo una ventina di minuti versare il riso e lasciar tostare per un paio di minuti. Innaffiare - gradualmente - con il brodo vegetale, versato con un mestolo e mescolare. Quando il riso sarà cotto, aggiungere una (o due) bustine di zafferano, un ulteriore mestolo di brodo e lasciar amalgamare.

Passare il preparato in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa, fino a che si sarà creata una crosticina dorata. Servite il piatto ben caldo.



Buon appetito!