

Paella veloce

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 21 Luglio 2011 13:27 - Ultimo aggiornamento Giovedì 21 Luglio 2011 13:35

Paella rapida e gustosa

D'estate si gusta volentieri un bel piatto di riso con pesce e verdure. Vediamo come preparare una paella in poco tempo sfruttando i preparati di pesce surgelati.



Dosi per quattro persone: una confezione di preparato di pesce surgelato, 2 peperoni, 2 zucchine, 2 cipolle, sale, olio, passata di pomodoro, 250 gr di piselli in scatola 400 gr di riso, uno spicchio d'aglio.

Tagliare peperoni, zucchine e cipolle e cuocere in padella con olio e sale. A fine cottura aggiungere i piselli e la passata di pomodoro. A parte cuocere il preparato di pesce con olio, sale e aglio. Al termine unire il pesce alle verdure. Cuocere il riso e quindi unirlo al composto. Si gusta calda ma non è male neppure fredda.

Tra le verdure si possono aggiungere melanzane e si può sostituire la passata con del pomodoro fresco tagliato a rondelle e aggiunto a fine cottura perché resti croccante.