



Ingredienti

- olio di oliva per cuocere
- 4 cosce di pollo
- 8 gamberoni, non sgucciati
- 1 cipolla grande, tritata
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 2 pomodori carnosì
- 100 g di fagiolini verdi
- 500 g di cozze
- 300 g di riso a chicchi lunghi
- 4 punta di zafferano in polvere
- 1 foglia di alloro
- 9 dl di brodo di pollo
- sale

Preparazione

1. Tagliare a metà i peperoni, eliminare l'attaccatura del picciolo e i semi, tagliare a listarelle. Togliere l'attaccatura del picciolo dei pomodori praticando un'incisione circolare, tagliare in quattro. Privare i fagiolini delle estremità e dei filamenti, tagliarli eventualmente a metà.
 2. In una padella per paella o nel wok, rosolare in olio di oliva le cosce di pollo su tutti i lati e cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, toglierle dalla padella.
 3. Rosolare brevemente i gamberoni nella stessa padella del pollo, toglierli dalla padella.
 4. Soffriggere le cipolle e gli spicchi d'aglio schiacciati nella stessa padella del pollo, aggiungere peperoni, pomodori, fagiolini verdi e cozze e continuare a cuocere. Aggiungere il riso e cuocere tutto insieme per breve tempo, incorporare lo zafferano e la foglia di alloro, quindi diluire con il brodo, aggiungere le cosce di pollo e i gamberoni e riscaldare. Lasciare sobbollire coperto a fuoco basso per 20 minuti.
-

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch