



CORSO DI CUCINA

Paella di Luca Magagnotti ONLINE venerdì 24 APRILE ingredienti:

A vostra la scelta delle dosi a seconda di quanti siete in casa.

Se non riuscite a reperire alcuni ingredienti non preoccupatevi, l'importante è la tecnica, per il resto usate fantasia e il vostro gusto!

Paella Valenciana/ Paella de Marisco

Ingredienti per 10 -12 persone

Q.b. Brodo Vegetale o di pesce leggero

600 g di Riso per paella (Varietà Bomba) oppure riso vialone nano o altro riso

1 kg di seppie

1 kg di cozze

N° 12 gamberi

600 g di polpa di maiale

500 g di pollo intero o petto

300 g di Olio Evo

250 g di salsiccia fresca piccante

200 g di piselli gelo

N° 1 peperone rosso

N° 1 peperone giallo

N° 2 bustine di zafferano

150 g di cipolla tritata

q.b di Sale e pepe nero macinato

è cucina.

Via XX settembre, 90 37129 Verona +39 334 1934095

www.ecucina.eu info@ecucina.eu

Per la sangria

1 bottiglia di acqua di Seltz (*soda water*) o gassosa (se la si preferisce più dolce e meno alcolica).

n° 3 mele o se ci sono già pesche gialle

½ limone non trattato

n° 2 arance

n° 1 bicchierino di rum o brandy

130/150 g di Zucchero semolato o bianco o di canna

q.b. di chiodi di garofano

q.b. di stecca di cannella

..... e ciò che possa piacere... ma di stagione!

è cucina.

Via XX settembre, 90 37129 Verona +39 334 1934095

www.ecucina.eu info@ecucina.eu