

Le ricette di mammamax

PAELLA

Premessa fondamentale: la Paella non è un risotto e, meno che mai, un risotto di pesce.

E' pietanza unica, a base di carne, pesce e riso. C'è chi la fa con solo riso e pesce.

Il riso non è l'ingrediente base: è uno degli ingredienti che va dosato con discrezione, che va "ricercato" dal commensale; tant'è che il successo del piatto è decretato proprio quando di riso non ne rimane più, ed un commensale, ricercando tra carni e pesce, esclama: "...ci sarebbe voluto ancora un po' di riso".

In effetti il riso funge da raccolta del mix di sapori.

E' un piatto da "cena con amici", piuttosto costoso e di non semplice realizzazione..

Piace a tutti, dal muratore affamato al gay in dieta; escluso "petizzi" cioè infantil-viziati.

Ci vuole il Cuoco, non il "cucinatore".

Il risultato si ottiene lavorando in due, affiatati, meglio dello stesso sesso, (altrimenti si litiga); uno "giuda" e l'altro esegue, senza interpretazioni personali e/o varianti non presenti in ricetta.

La paella va cucinata per almeno 8-10 persone, in idonea padella di tipo alberghiero.

Scartare le padelle "turistiche" provenienti dalla Spagna, sempre troppo piccole.

Io l'ho fatta fare in rame stagnato; ha diametro 40 cm e altezza 15 cm. Con manico sfilabile e coperchio; va bene per 10 -18 persone. Per 20 o più ho una padella alberghiera in acciaio inox diametro 60 h 20.

Va cucinata su più fuochi o sulla piastra della cucina a legna.

Quel che avanza lo si gusta anche freddo il giorno dopo, ma suggerisco la spartizione (sempre assai gradita) tra i commensali-amici (in sacchetti di plastica per alimenti).

La ricetta che seguo utilizza carni e pesce.

E' supercollaudata e gradita anche da veri intenditori, spagnoli compresi. La garantisco.

L'ho appresa durante in un lungo soggiorno in Spagna, in carcere.

LA REGOLA

In buona sostanza la Paella si può fare con carni e pesci vari, ma anche senza, con le verdure più disparate, ma devono sempre essere presenti i 4 ingredienti base:

1. **riso**
2. **peperoni**
3. **lucanica piccante**
4. **zafferano**

LA SPESA

PESCE: cozze, vongole, fasolari (solo se si trovano, uno a testa per guarnizione), seppioline e calamari a rondelle (questi ultimi anche scongelati), scampi interi (anche congelati, che sono sempre freschi e non hanno ovaio maturo).

Sconsiglio altri pesci. Vietati quelli con lisca, semmai va bene qualcosa in tranci, ancora meglio la rana pescatrice (coda di rospo)

CARNI: una lucanica/salame piccante tipo Napoli (consistenza un po'dura-affettabile), piccole puntine di maiale (eventualmente fare dividere dal macellaio), cosce piccole di pollo, piccole costole d'agnello

VERDURE: peperoni colori misti, pomodori peretta, cipolle bianche. Sconsiglio i piselli, perché rammollendo si squagliano e rovinano l'estetica specie se mangiata fredda o stiepidita il giorno dopo (anche al microonde).

RISO: usare esclusivamente **Riso Parboiled Classico Gallo**. Proibiti altri tipi. Tentativi in tal senso si sono rivelati costosi e faticosi fallimenti.

ZAFFERANO: una bustina

DOSAGGI

Si calcola, per ogni commensale: 5/6 seppioline, 5/6 rondelle di calamaro, 6 cozze (2 intere da guarnizione + 4 sgusciate), 15/20 vongole (7/8 con valve + 10 sgusciate), 1 fasolaro medio-piccolo in valve, 1 scampo, 2 fette di lucanica piccante, 1 puntina di maiale sgrassata (mezza se grande-tagliata dal macellaio), 1 coscia di pollo senza pelle, 1 piccola costoletta d'agnello ben sgrassata, 1 cipolla 1 peperone 50/60 grammi di riso a testa sono sin troppi.

Più: 1 bustina di zafferano, due bicchieri di olio d'oliva, necessario per brodo di pesce e brodo di pollo (anche dadi o granulare).

SCHEMA

Utilizzare lo schema seguente per la spesa (fotocopiare e completare):

		Quantità x persona	Numero tot persone	Quantità tot da acquistare	Note
VARIE	Riso Parboliled Gallo CLASSICO (conf 500gr)	50 gr (max 60)		n. conf 500 gr	Solo PARBOLILED tipo CLASSICO
	Zafferano	1 bustina x 8/10 persone		n. bustine	
	Dado di pollo	1 dado per 1 litro per 8/10			1 cucchiaino da cucina per litro, se granulato SI PUO PREPARARE ANCHE NATURALE
	Dado di pesce	1 dado per 1 litro per 8/10			1 cucchiaino da cucina per litro, se granulato SI PUO PREPARARE ANCHE NATURALE
	Olio di oliva	In totale ½ litro per 8/10			Si devono considerare le varie cotture. ¼ va usato per le preparazioni preliminari e cotture di 1° fase
	Sale fino	1 cucchiaino			Per preliminari e cotture di 1° fase ed eventuale correzione in cottura di 2° fase
VERDURE	Cipolle bianche	1 piccola			Dimensioni: palla da tennis Se grandi calcolare ½ a testa
	Peperoni rossi-gialli- verdi	1			
	Pomodori peretta	3			
	Aglio	1 spicchio x 8/10			
	Sacchetti plastica per alimenti o box alluminio o formelle in cartone da forno/freezer	1			Per gli eventuali avanzi, da distribuire a agli amici. Altrimenti da conservare in frigo per alcuni giorni e/o addirittura in freezer, ma non è il top.
CARNI	Lucanica piccante tipo Napoli	2 fette (diam. 3-4 cm h 5 mm)			E' di colore rosso paprica. Nei supermercati, in macellerie qualificate o gastronomie. Di consistenza affettabile.
	Puntine di maiale (costa- costola)	1			
	Costolette di agnello	1			
	Cosce di pollo	1			Preferire cosce piccole. In alternativa anche pollo a pezzi piccoli
PESCE	Cozze	6			
	Vongole	15			
	Fasolari	1			
	Seppie (seppioline)	5-6			Piccole ANCHE SURGELATO
	Calamari	5-6 rondelle			A rondelle – ANCHE SURGELATO
	Scampi interi	1 medio- piccolo			Con le chele- ANCHE SURGELATO
	Coda di rospo	½ (mezza piccola)			FACOLTATIVO

PRELIMINARI

La preparazione prevede alcuni preliminari per la preparazione dei peperoni, dei pomodori, del brodo di pesce, del brodo di pollo, degli scampi, di seppie e calamari e delle cozze.

Si possono fare anche la mattina per la sera o la sera prima.

PEPERONI: porli in forno caldissimo su carta d'alluminio per 30 minuti, toglierli e spellarli a mano ancora caldi, eliminare semi e parti verdi. Porli in un'insalatiera a riposare nel proprio liquido che andrà aumentando con le ore.

POMODORI: sbucciarli con coltello a mano, togliere semi e acqua. Lasciarli in un'insalatiera.

BRODO DI PESCE: come si preferisce. Deve essere pulito (filtrato). Va bene anche il dado e/o il granulato.

BRODO DI POLLO: va bene fatto con ali e/o ritagli. OK anche per il dado e/o il granulato.

SCAMPI: è una vera e propria operazione. E' necessaria affinché risulti comodo mangiarli con le mani e contemporaneamente non "sporcare" la pietanza.

Uno a uno, con la forbice, vanno ripuliti dei tentacoli apicali filiformi, delle zampette addominali, delle barbe sulla pancia caudale. Si lasciano ovviamente le chele. Si tagliano le spine laterali della coda e l'estremità della coda (che pungono le mani e la bocca). Quindi si taglia longitudinalmente il guscio chitinoso prima della coda e poi del dorso, onde consentire al commensale di aprirlo e gustarlo senza sporcarsi troppo.

COZZE: per la guarnizione si puliscono 2 cozze a testa, a specchio, con paglietta metallica.

SEPPIOLINE-CALMARI: dipende da come si acquistano. Togliere eventualmente tutele parti dure ed i rostri buccali. Le seppioline si lasciano intere. I calamari si tagliano ad anelli. Tutto ben sciacquato ed asciugato.

Tutti gli ingredienti vanno quindi in frigo, preventivamente liberato allo scopo.

COTTURA

La cottura prevede due fasi.

La prima per la precottura delle carni e dei pesci di guarnizione, la seconda di assemblamento.

PRIMA FASE

Si inizia un ora e mezzo, due, prima di servire o dell'ora di appuntamento degli ospiti.

In padella antiaderente, con cappa aspirante al massimo e finestre aperte, cucinare in sequenza: cosce di pollo (15 minuti), puntine di maiale (10 minuti), costole d'agnello (5 minuti), nello stesso condimento di cottura. Salare bene ognuno in cottura. Riporre in pirofila in forno caldo, in modo che la cottura prosegua lentamente, ma non bruci.

In tegame fondo, con coperchio aprire le cozze. Filtrare il liquido e aggiungerlo al brodo di pesce. Liberare le cozze dalle valve tenendone da parte 2 a testa con le valve per la guarnizione.

Idem con le vongole. Aprire con cottura e filtrare il brodo, da aggiungere. Tenerne da parte una decina a testa con il guscio.

Nella pentola antiaderente si cucinano, per ultimo, gli scampi e le fette di lucanica piccante (5 minuti) che vanno poi al forno assieme alle carni.

Nel contempo, nel grande tegame di cottura e a fuoco vivace, porre l'olio di oliva, le cipolle divise a quarti, l'aglio affettato, le seppie e i calamari. Pizzico di sale. Cucinare per 15-20 minuti.

Lavare posate, padelle superfici di lavoro e fornelli di cottura. Arieggiare la cucina.

Preparare palette per il servizio con qualche strofinaccio.

Ci si fa una doccia e si cambiano i vestiti, che puzzano un pò di tutto!.

SECONDA FASE

Si inizia con tutto ben ordinato e cucina pulita. Ai primi commensali si racconta come si è proceduto, ostentando esperienza e sicurezza. Sportivi, ma puliti, non profumati.

Fate qualche foto-ricordo.

Prima di procedere alla seconda fase di cottura si deve fare una sorta di "chek-in".

Gli ingredienti sono disposti in comodi contenitori, divisi, e separati. C'è folklore. Una foto-ricordo degli ingredienti è anche un ottimo promemoria.

Tutto deve essere disponibile e comodo: il riso misurato, lo zafferano sciolto in una tazzina, vari piatti ognuno con il suo ingrediente porzionato, le carni ben calde in forno (se aggiunte fredde bloccano la cottura, con scadimento del piatto).

La seconda fase richiede una buona mezz'ora.

Preparare ben caldi i brodi, separati, anche in caraffe al microonde.

Si lavora a fiamme vive (più fuochi) o sulla piastra caldissima della cucina a legna (se disponibile).

Via.

- portare a cottura/frittura in **abbondante olio di oliva di cipolle, con aglio affettato, e calamari-seppie**. E' la base.
 - aggiungere il **riso** a pioggia e mescolare.
 - quindi i **peperoni** con il loro sugo
 - e i **pomodori**
- far riprendere l'ebollizione aggiungendo i **brodi** caldi. Sale non dovrebbe servirne.
- aggiungere tutte le **carni**
 - poi **cozze-vongole sgusciate**

- infine le rondelle di **lucanica piccante**
- penultimi gli **scampi**, quando la cottura del riso è pressoché terminata, immergendoli nel riso, senza mescolare. Se opportuno aggiungere i brodi per evitare che tutto si impacchi (la paella deve essere fluida).
- in ultimo disporre sopra **cozze-vongole in guscio** (già cotte); attenzione a non mettere liquido di cottura con sabbia, che rovinerebbe tutto!!.

SERVIZIO

Il servizio è piuttosto difficile.

Bisogna essere in due.

Ci si organizza con un carrello o tavolino a parte, adiacente a dove si mangia.

Ricordare un buon sottopentola.

Uno mette nel piatto un cucchiaino di riso, l'altro pone la puntina di maiale, il pollo, una rondella di lucanica/salame piccante, lo scampo e una cozza con le valve, alcune vongole in guscio ed il fasolaro, se c'è.

Ci vuole metodo rigoroso.

Il cuoco elenca gli ingredienti e invita al bis a self-service. Infatti ognuno poi si rifornirà di ciò che più gradisce o che è tralasciato da altri.

In tavola si devono prevedere dei piatti di "raccolta" (valve dei molluschi, ossa ecc)

VINI

Si accompagna con vino mosso fresco, va bene lo spumate ed anche il prosecco. Meglio un rosè. Ottimo poi il Vino Verde, il Lancers (in caratteristica bottiglia tipo coccio), o il Matheus.

Non fare altri piatti oltre la Paella!

Accettabile solo un abbondante insalata verde e basta!

Si può evitare anche il dolce.

Semmai un Carlos Primeros alla fine e dopo un po', magari in piedi, al commiato, durante ...la graditissima spartizione dell'avanzo, nei sacchetti per alimenti o nelle formelle da forno monouso.

Precisazione finale: non sono mai stato in Spagna e nemmenoin carcere!

Rassegna fotografica Una Paella ...sul mare (Elba 2010)









