

PAELLA



Il piatto unico per eccellenza: oltre 50 ricette del classico spagnolo

OMAR ALLIBHOY

Guido Tommasi Editore

PAELLA

Il piatto unico per eccellenza: oltre 50 ricette del classico spagnolo

OMAR ALLIBHOY

SANDRA, MIA PAELLA VALENCIANA, VUOI SPOSARMI?

fotografie di Facundo Bustamante
illustrazione di copertina di Melissa Donne

Guido Tommasi Editore

IL MIO AMORE PER LA PAELLA

Il mio amore per la paella è nato in tenera età, in una piccola arrocería (ristorante di paella) chiamata Posada de San Miguel, nel pittoresco borgo costiero di Altea, nella regione di Valencia. Siamo stati molto fortunati: i miei nonni avevano un appartamento nella vicina città di Benidorm, dove trascorrevamo almeno un paio di vacanze all'anno con tutta la famiglia, quasi venti persone in totale. Era il campo estivo più divertente che potessimo desiderare da bambini e, ancora oggi, è il ricordo più bello che porto con me.

Ogni agosto avevamo l'abitudine di festeggiare il compleanno di mio nonno alla Posada de San Miguel. Era il suo ristorante preferito e il luogo dove, anno dopo anno, sceglieva di gustare la sua paella di compleanno, trasformandola in una meravigliosa tradizione di famiglia.

Da allora, direi che il mio rapporto con la paella è stato piuttosto movimentato. Ho iniziato a cucinare da giovanissimo, ma a casa nostra non si preparava mai la paella, perché a Madrid, dove sono cresciuto, non è un piatto tradizionale e non faceva parte del repertorio culinario di mia madre. Perciò, ogni volta che andavamo in vacanza sulla costa, questo piatto così celebre e presente in così tanti ristoranti mi sembrava qualcosa di esotico e speciale.

Era raro trovare un ristorante che riuscisse a sfamare una famiglia numerosa come la nostra con una padella sola, che venisse posta al centro del tavolo per essere condivisa da tutti, e la paella era la soluzione perfetta.

Fu proprio alla Posada de San Miguel che, per la prima volta, chiesi di poter entrare in cucina "per dare un'occhiata", spiegando che amavo cucinare e volevo imparare. Non capita spesso che un tenero bambino di sette anni faccia una richiesta simile in un ristorante, quindi tra le centinaia di volte in cui ho provato nel corso degli anni, ricordo solo un paio di occasioni in cui mi è stato detto di no.

Era la mia passione, amavo il buon cibo e andare al ristorante era un vero spasso; una visita non sarebbe stata completa senza che io entrassi in cucina per qualche minuto, per stare al bancone a guardare o per farmi insegnare qualcosa dai fornelli (questo avveniva quando non si badava alla salute e la sicurezza!). Era affascinante. Ancora oggi ricordo perfettamente quella cucina rettangolare, con lunghi piani di lavoro in mattoni a forma di U, le pareti avvolte da decine di fuochi a legna con sopra le paellas. C'era un'isola al centro, dove si preparavano gli ingredienti per ciascuna delle paellas. Il fuoco dei ceppi di limone e arancio, insieme ai rami più sottili delle viti potate, era così intenso che





le fiamme avvolgevano ogni padella fino a superare il bordo. Era il paradiso, e c'erano così tante informazioni da assimilare per un bambino. Ancora oggi sogno di aprire un ristorante di paella.

Così è come ho conosciuto la paella, ma sono una persona curiosa e da allora ho chiesto ad altre persone delle loro esperienze con la paella. Negli anni ho capito che chiunque abbia mangiato una paella almeno una volta nella vita (a differenza di una pizza, un hamburger o qualsiasi altro piatto) se la ricorda. È davvero straordinario. Credo che la ragione più probabile sia il ricordo affettuoso che spesso si lega a questa pietanza. Di certo non è diventata il piatto nazionale spagnolo per caso.

Per i turisti che arrivano sulle nostre coste, che soggiornano nei grandi hotel o che arrivano sulle navi da crociera, la paella è il piatto che viene sempre servito alle serate di benvenuto e segna l'inizio delle loro vacanze. In molti di questi casi la paella non ha un sapore eccezionale, ma quando viene servita circondata da piccole bandiere spagnole e altre decorazioni sulla grande terrazza di un albergo che si affaccia sulla costa orientale o meridionale della Spagna, o sul ponte di una gigantesca nave da crociera in una notte piacevolmente calda, con l'aria profumata di gelsomino e mare, non riesco a pensare a nessun altro piatto che possa dare una sensazione così piacevole a chi lo mangia. Credo che sia proprio questa potente connessione emotiva che rende la paella così popolare e amata sia dagli spagnoli che da tutti coloro che accogliamo nel nostro amato Paese.

LA PADELLA PER LA PAELLA

La paella non sarebbe la stessa senza la sua padella, larga con due manici che dà il nome a quello che è diventato il piatto più famoso della Spagna. Molti sostengono addirittura che senza la padella da paella non si possa parlare di vera paella. Io non sono d'accordo perché le ricette contano molto di più del semplice contenitore in cui vengono cucinate. In fondo la padella è solo un utensile, per quanto speciale, e se non ne possedete una, non è certo la fine del mondo: potete tranquillamente usare la padella più larga che avete in casa. Io stesso ho preparato decine di paellas in padelle normali da cucina con risultati eccellenti. Non consiglierai, però, di cucinare una paella per più di due persone in una padella qualsiasi perché lo spazio non sarebbe sufficiente.

Detto ciò, anche se il mio obiettivo è che cucinate la paella con quello che avete a disposizione, vi incoraggio vivamente a comprare una padella da paella. Non solo potrete preparare paellas eccezionali, ma vi ritroverete a usarla anche per tantissime altre ricette perché è la padella per il forno per eccellenza. Sono certo che se ne acquisterete una, la userete più spesso di molte degli utensili che già possedete. Io la uso per cuocere la pizza, prima sul fornello, poi sotto il grill, per preparare grandi tarte Tatin di mele, per risottare la pasta con il sugo, prima di completare il tutto con formaggio e una gratinatura in forno. La uso perfino per saltare verdure

e riso fritto perché funziona benissimo come un wok. Potrei andare avanti all'infinito! Insomma, il ritorno sull'investimento è garantito. Ora potreste chiedervi: perché non posso cucinare una paella in una pentola, una casseruola o una padella normale? Beh, la paella è un piatto così speciale che noi spagnoli abbiamo dovuto progettare una padella che ci permettesse di ottenere il sapore e la consistenza perfetta. Le padelle da paella sono così larghe e basse proprio per garantire una cottura ideale.

**Paella perfetta = (riso / brodo)
x (calore + dimensione della padella)
/ tempo**

Questo rapporto è molto più facile da controllare su una superficie ampia e poco profonda. La larghezza della padella si estende con l'aumento delle persone da servire, ma non la profondità (come avviene invece per la maggior parte dei piatti). È per questo che esistono più dimensioni di padelle da paella che di qualsiasi altra padella al mondo, ed è per questo che durante le feste di paese si vedono paellas giganti cucinate all'aperto. Una paella cucinata a regola d'arte deve avere la giusta consistenza ed è impossibile da ottenere se lo strato di riso supera 2 centimetri di spessore.

Esistono molti tipi di padelle da paella. La più tradizionale ed economica è quella in acciaio al carbonio lucidato (lo stesso materiale delle wok).





ARROZ DE POLLO, ALCACHOFA E HINOJO

PAELLA CON POLLO, CARCIOFI E FINOCCHIO

2 PORZIONI

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 35 MINUTI

Adoro una paella semplice con pochi ingredienti perché permette ai sapori di risaltare. I carciofi e i finocchi sono due delle mie verdure preferite, e questa ricetta ha il giusto equilibrio tra proteine, verdure e carboidrati.

1 l di brodo di pollo arrosto
(vedi ricetta a p. 158)
0,2 g di zafferano
(vedi p. 33 per guida alle dosi)
60 ml di olio extravergine d'oliva
2 cosce di pollo, ciascuna tagliata
in 3 pezzi
1 carciofo grande (o 2 piccoli)
a spicchi
1 piccolo finocchio a spicchi
4 spicchi d'aglio tritati finemente
1 cucchiaino di paprika dolce
affumicata
1 pomodoro piccolo grattugiato
200 g di riso spagnolo per paella
Sale

Riscaldare il brodo di pollo in una casseruola a fuoco basso, aromatizzare con lo zafferano e mantenerlo caldo su fiamma al minimo.

Versare l'olio in una casseruola capiente, scaldarlo a fuoco medio. Salare il pollo e rosolarlo per 10 minuti, fino a quando diventa dorato. Aggiungere i carciofi e il finocchio e fare cuocere per altri 6 minuti finché tutti i lati sono caramellati.

Condire con l'aglio, poi la paprika e il pomodoro grattugiato, e cuocere per circa 2 minuti fino a quando l'olio inizia a separarsi dalla pasta di pomodoro. Unire il riso e mescolare per circa 2 minuti, in modo che i chicchi assorbano il condimento.

Irrorare la paella con il brodo caldo e mescolare per distribuire uniformemente il riso. Assaggiare e regolare di sale se necessario. Cuocere a fuoco vivo per 10 minuti, poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 8 minuti, senza mescolare. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.

ARROZ DE CIGALAS, GAMBAS Y ALMEJAS

PAELLA CON CROSTACEI

4 PORZIONI

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 40 MINUTI

Ammetto di avere una vera passione per i crostacei. So che sono costosi, motivo per cui non li mangiamo molto spesso, ma quando lo facciamo diventa un'occasione speciale. La bellezza della paella sta nella sua versatilità, ma se dovessi sceglierne una sola, opterei per questa con crostacei e un brodo ricco e intenso. Un vero spettacolo!

2 l di brodo di crostacei
(vedi ricetta a p. 160)
0,4 g di zafferano
(vedi p. 33 per guida alle dosi)
120 ml di olio extravergine d'oliva
2 peperoni ñora essiccati
2 pomodori
300 g di calamari puliti e tagliati grossolanamente
8 spicchi d'aglio tritati finemente
1 cucchiaino di paprika dolce affumicata
440 g di riso spagnolo per paella
250 g di vongole pulite
500 g di gamberi
privati di carapace e testa
500 g di scampi
Sale

Riscaldare il brodo di crostacei in una casseruola a fuoco basso e unire lo zafferano. Mantenete in caldo abbassando la fiamma al minimo.

Scaldare l'olio in una padella per paella, soffriggere i peperoni ñora a fuoco basso per 2 minuti, scolateli e frullateli con i pomodori fino a ottenere una pasta omogenea, quindi mettetela da parte.

Alzare la fiamma, aggiungere i calamari e rosolateli per circa 7 minuti, fino a doratura. Salate, unire l'aglio, la paprika e la pasta di pomodoro e peperoni ñora. Cuocete per circa 2 minuti finché l'olio inizia a separarsi dal composto di pomodoro. Unite il riso e mescolate per circa 2 minuti, in modo che i chicchi assorbano bene il condimento.

Irrorate la paella con il brodo caldo e mescolate per distribuire uniformemente il riso. Assaggiare e regolare di sale se necessario, quindi proseguite la cottura a fuoco vivo per 10 minuti. Abbassate la fiamma e cuocete per altri 3 minuti senza mescolare. Aggiungete le vongole, i gamberi e gli scampi, incorporandoli delicatamente nel riso e scuotendo la padella per livellare la paella. Cuocete per altri 4 minuti senza mescolare, poi lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.





ARROZ DE BRÉCOL, ALCACHOFA Y AJO SILVESTRE

RISO CON BROCCOLI, CARCIOFI E AGLIO ORSINO

3 PORZIONI

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 40 MINUTI

So che l'aglio orsino non si trova generalmente al supermercato, ma è un ingrediente che mi entusiasma e voglio invogliarvi a provarlo. Si può acquistare online, ma cresce spontaneamente dalla fine dell'inverno alla primavera. Quando è stagione, vado nei boschi con il mio amico Dani e ne raccolgo mazzi interi. La combinazione di aglio selvatico, carciofi e broccoletti è una delle migliori del mondo vegetale secondo me. Se vi piace una versione più brodosa, potete semplicemente aggiungere un po' di brodo.

2 l di brodo vegetale
(vedi ricetta a p. 163)
0,4 g di zafferano
(vedi p. 33 per guida alle dosi)
120 ml di olio extravergine d'oliva
6 spicchi d'aglio pelati e tagliati a
metà per il lungo
2 carciofi grandi (o 4 piccoli) a spicchi
Un mazzetto di broccoletti
1 cucchiaino di paprika dolce
affumicata
½ cipolla tritata finemente
1 pomodoro grattugiato
300 g di riso spagnolo per paella
1 piccola foglia di alloro
100 g di foglie di aglio orsino
Sale e pepe bianco a piacere

Riscaldare il brodo vegetale in una casseruola a fuoco basso, unite lo zafferano, poi mantenetelo caldo su fiamma al minimo.

Scaldare l'olio in una padella per paella a fuoco medio, aggiungete l'aglio, i carciofi e i broccoletti e fateli dorare. Scolate solo i broccoletti e metteteli da parte.

Spolverate con la paprika, unite il soffritto di cipolla e il pomodoro e lasciate soffriggere per 2 minuti. Versate il riso e mescolate per circa 2 minuti, in modo che i chicchi assorbano il condimento.

Irrorate con il brodo, aromatizzate con l'alloro e cuocete a fuoco medio-basso per circa 15 minuti, quindi condite con sale e pepe a piacere.

Infine, unite i broccoletti e le foglie di aglio orsino, lasciate sobbollire per un paio di minuti e servite.

ARROZ DE TUPINAMBO, SETAS Y CASTAÑAS

PAELLA CON FUNGHI SELVATICI, TOPINAMBUR E CASTAGNE

4 PORZIONI

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 40 MINUTI

Con l'arrivo dell'autunno nei mercati locali aumenta la varietà di funghi disponibili, mentre nei menù dei ristoranti iniziano a comparire i topinambur, che adoro. Il topinambur non è un ortaggio che coltiviamo molto in Spagna, quindi l'ho scoperto solo quando sono arrivato nel Regno Unito 18 anni fa: ora adoro usarlo nelle mie paellas. Alcune scaglie di castagne per servire renderanno speciale il piatto, senza dover spendere una fortuna per il tartufo.

2 l di brodo di funghi
(vedi ricetta a p. 162)
0,4 g di zafferano
(vedi p. 33 per guida alle dosi)
140 ml di olio extravergine di oliva
200 g di topinambur pelati e a pezzi
200 g di funghi selvatici, spezzati grossolanamente
½ cipolla tritata finemente
6 spicchi d'aglio tritati finemente
1 cucchiaino di paprika dolce affumicata
1 pomodoro grattugiato
440 g di riso per paella
Rametti di timo
Sale e pepe a piacere
Castagne, per servire

Riscaldare il brodo di funghi in una casseruola a fuoco basso, unite lo zafferano e mantenetelo caldo su fiamma al minimo.

Scaldare l'olio in una padella per paella a fuoco alto, aggiungete i topinambur e fateli cuocere per 5 minuti. Unite i funghi e cuocete per altri 4 minuti, quindi insaporite con la cipolla e fatela rosolare per qualche minuto finché il tutto si caramella bene. Salate.

Condite con l'aglio, seguito dalla paprika e dal pomodoro grattugiato, e cuocete per circa 2 minuti fino a quando l'olio inizia a separarsi dal composto di pomodoro. Unite il riso e mescolate per circa 2 minuti, in modo che i chicchi assorbano il condimento.

Irrorate la paella con il brodo caldo e mescolate per distribuire uniformemente il riso. Condite con sale, pepe e i rametti di timo, quindi assaggiate e salate se necessario, poi alzate la fiamma e cuocete a fuoco vivo per 10 minuti. Abbassate il fuoco a medio e continuate a cuocere per altri 9 minuti, senza mescolare. Lasciate riposare a fuoco spento per 5 minuti. Usate un affetta-tartufo o un pelapatate per fare delle scaglie di castagne sopra il piatto, poi servite e gustate!



LA TUA PAELLA

[illegible]

INDICE

Aglio 28-9
aglio novello: paella con aglio novello, sedano rapa e fave 149
aglio orsino: riso con broccoli, carciofi e aglio orsino 137
alioli 35, 166-7
anatra: paella con anatra e anguilla 80
anguilla: paella con anatra e anguilla 80
riso in brodo con anguilla 130
asparagi: paella con shiitake, asparagi verdi e jamón ibérico 75
riso cremoso con stinco di prosciutto affumicato e asparagi 66
astice: riso in brodo con astice 117

Baccalà: riso cremoso con baccalà e seppia 113
riso cremoso con baccalà, peperone rosso e fagioli bianchi 107
bacon: paella con pollo, pere e bacon affumicato 76
paella con maiale e chorizo 58
barbabietola: paella con barbabietola, cipolla rossa e vino rosso 148
bietole: riso cremoso con bietole e fave 150
riso cremoso con fagioli bianchi, bietole e verdure invernali 138
birra: riso cremoso alla birra con spalla di maiale 65
broccoletti: paella con cicoria, mela e broccoletti 147
broccoli: riso con broccoli, carciofi e aglio orsino 137
paella verde 135
brodo 35, 44-8
brodo di carne 157
brodo di crostacei 160
brodo di funghi 162
brodo di pesce 159
brodo di pollo arrosto 158
il brodo vegetale per eccellenza 163

Calamari: paella di carne e pesce 94
paella con coda di rana pescatrice e calamaretti 110
paella con crostacei 122
paella con triglia e calamari 103

paella di mare "del senyoret" 104
paella di mare classica 126
paella di mare con pasta 114
riso in brodo con astice 117
riso cremoso con tonno, calamari e peperone rosso 119
carciofi: paella con costine di maiale, carciofi e fave 73
paella con maiale e carciofi 96
paella con pollo, carciofi e finocchio 83
riso con broccoli, carciofi e aglio orsino 137
riso cremoso con carciofi e jamón serrano 98
carne: brodo di carne 157
paella di carne e pesce 94
carote: paella con guance di manzo, carote e ceci 57
castagne: paella con funghi selvatici, topinambur e castagne 144
cavolfiore: paella con costine di maiale, salsiccia e cavolfiore 95
paella con salmone e cavolfiore 129
ceci: riso al forno con carne 63
paella con guance di manzo, carote e ceci 57
chorizo: paella con maiale e chorizo 58
riso al forno con carne 63
riso in brodo con patata dolce, chorizo e spinaci 79
cicoria: paella con cicoria, mela e broccoletti 147
cipolle: paella con barbabietola, cipolla rossa e vino rosso 148
paella con salsiccia, cipolla rossa e funghi 85
coniglio: Paella valenciana 52-3
paella con salsiccia, coniglio e funghi sanguinelli 61
condimento per paella 164
cottura 48-9
cozze: paella di carne e pesce 94
paella con polpo e cozze 118
paella di mare classica 126
crostacei: paella con crostacei 122
brodo di crostacei 160

Fagioli: riso cremoso con baccalà, peperone rosso e fagioli bianchi 107
riso cremoso con fagioli bianchi, bietole e verdure invernali 138

riso cremoso con fagioli bianchi, maiale, salsicce e rape 90
fagiolini: paella con anatra e anguilla 80
paella con maiale e carciofi 96
paella con polpette e fagiolini 89
Paella valenciana 52–3
riso cremoso con baccalà e seppia 113
fave: paella con aglio novello, sedano rapa e fave 149
paella con costine di maiale, carciofi e fave 73
riso cremoso con bietole e fave 150
finocchio: paella con pollo, carciofi e finocchio 83
fonti di calore: 41–3
frutti di mare: brodo di crostacei 160
brodo di pesce 159
paella di carne e pesce 94
paella con coda di rana pescatrice e calamaretti 110
paella con crostacei 122
paella con polpo e cozze 118
paella con triglia e calamari 103
paella di mare “del senyoret” 104
paella di mare classica 126
paella di mare con pasta 114
paella nera 108
riso in brodo con anguilla 130
riso cremoso con baccalà e seppia 113
riso cremoso con tonno, calamari e peperone rosso 119
riso in brodo con astice 117
funghi: brodo di funghi 162
paella ai funghi selvatici 152
paella con funghi selvatici, topinambur e castagna 144
paella con salsiccia, cipolla rossa e funghi 85
paella con salsiccia, coniglio e funghi sanguinelli 61
paella con shiitake, asparagi verdi e jamón ibérico 75

Gamberi: paella di carne e pesce 94
paella con crostacei 122
paella di mare “del senyoret” 104
paella di mare classica 126
paella di mare con pasta 114
paella nera 108
guancia di manzo: paella con guance di manzo, carote e ceci 57

Ingredienti essenziali 27–35

Jamón ibérico: paella con shiitake, asparagi verdi e jamón ibérico 75

Maiale: paella con costine di maiale, carciofi e fave 73
paella con costine di maiale, salsiccia e cavolfiore 95
paella con maiale e carciofi 96
paella con maiale e chorizo 58
paella con polpette e fagiolini 89
riso cremoso alla birra con spalla di maiale 65
riso cremoso con fagioli bianchi, maiale, salsicce e rape 90
maionese: all'aglio 166–7
mandorle: paella con quaglie, peperone rosso e mandorle 68
manzo: paella con midollo e bistecca di manzo 71
riso al forno con carne 63
melanzane: paella con melanzane e zucca 142
mele: paella con cicoria, mela e broccoletti 147
midollo: paella con midollo e bistecca di manzo 71

Nero di seppia: paella nera 108

Olio 29–30

Padella 36–9
paella: elementi fondamentali 44
ingredienti essenziali 27–35
strumenti 36–43
paella nera 108
Paella valenciana 52–3
paprika 29
pasta: paella di mare con pasta 114
riso al forno con carne 63
patate dolci: riso in brodo con patata dolce, chorizo e spinaci 79
peperoni: condimento per paella 164
ñora essiccati 34
paella con quaglie, peperone rosso e mandorle 68
riso cremoso con baccalà, peperone rosso e fagioli bianchi 107
riso cremoso con tonno, calamari e peperone rosso 119
pere: paella con pollo, pere e bacon affumicato 76
pesce: brodo di pesce 159
paella con coda di rana pescatrice e calamaretti 110
paella con pesce a parte 125

paella con salmone e cavolfiore 129
paella con triglia e calamari 103
paella di mare “del senyoret” 104
riso cremoso con baccalà e seppia 113
riso cremoso con baccalà, peperone rosso e fagioli bianchi 107
riso cremoso con tonno, calamari e peperone rosso 119
pollo: brodo di pollo arrosto 158
paella con ali di pollo, prugne secche e sherry dolce 74
paella di carne e pesce 94
paella con pollo, carciofi e finocchio 83
paella con pollo, pere e bacon affumicato 76
paella pigra 86
Paella valenciana 52–3
riso al forno con carne 63
polpette: paella con polpette e fagiolini 89
polpo: paella con polpo e cozze 118
pomodoro 34
porro: riso cremoso con porri, zucchine ed erbe fresche 143
prosciutto: riso al forno con carne 63
riso cremoso con carciofi e jamón serrano 98
riso cremoso con stinco di prosciutto affumicato e asparagi 66
prosciutto affumicato: riso cremoso con stinco di prosciutto affumicato e asparagi 66
prugne: paella con ali di pollo, prugne secche e sherry dolce 74

Quaglia: paella con quaglie, peperone rosso e mandorle 68

Rana pescatrice: paella con coda di rana pescatrice e calamaretti 110
paella con pesce a parte 125
paella di mare “del senyoret” 104
rape: riso cremoso con fagioli bianchi, maiale, salsicce e rape 90
riso 27–8
riso al forno con carne 63
riso con broccoli, carciofi e aglio orsino 137
riso cremoso con fagioli bianchi, bietole e verdure invernali 138
riso cremoso con fagioli bianchi, maiale, salsicce e rape 90
riso in brodo con patata dolce, chorizo e spinaci 79
riso cremoso alla birra con spalla di maiale 65
riso in brodo con anguilla 130
riso cremoso con baccalà e seppia 113

riso cremoso con baccalà, peperone rosso e fagioli bianchi 107
riso cremoso con bietole e fave 150
riso cremoso con carciofi e jamón serrano 98
riso cremoso con porri, zucchine ed erbe fresche 143
riso cremoso con stinco di prosciutto affumicato e asparagi 66
riso cremoso con tonno, calamari e peperone rosso 119
riso in brodo con astice 117
vedi tutte le ricette di paella
riso in brodo: riso in brodo con anguilla 130
riso in brodo con astice 117
riso cremoso: alla birra con spalla di maiale 65
con baccalà e seppia 113
con baccalà, peperone rosso e fagioli bianchi 107
con bietola e fave 150
con carciofi e jamón serrano 98
con fagioli bianchi, maiale, salsicce e rape 90
con porri, zucchine ed erbe fresche 143
con stinco di prosciutto affumicato e asparagi 66
con tonno, calamari e peperone rosso 119

Salmone: paella con salmone e cavolfiore 129
salmorreta 164
salsiccia: paella con costine di maiale, salsiccia e cavolfiore 95
paella con salsiccia, cipolla rossa e funghi 85
paella con salsiccia, coniglio e funghi sanguinelli 61
riso cremoso con fagioli bianchi, salsicce e rape 90
sedano rapa: paella con aglio novello, sedano rapa e fave 149
senyoret: paella di mare “del senyoret” 104
seppia: paella nera 108
riso cremoso con baccalà e seppia 113
sherry: paella con ali di pollo, prugne secche e sherry dolce 74
socarrat 49
spinaci: riso in brodo con patata dolce, chorizo e spinaci 79
paella verde 135

Taccole: paella pigra 86
tonno: riso cremoso con tonno, calamari e peperone rosso 119
topinambur: paella con funghi selvatici, topinambur e castagne 144
triglia: paella con triglia e calamari 103

Verdure: il brodo vegetale per eccellenza 163
paellas di verdure 132-53
vino rosso: paella con barbabietola,
cipolla rossa e vino rosso 148

Zafferano 30-2
vedi tutte le ricette di paella
zucca: paella con melanzane e zucca 142
zucchine: riso cremoso con porri, zucchine
ed erbe fresche 143

RINGRAZIAMENTI

Questo libro è un po' fuori dagli schemi; anche se ho impiegato un paio d'anni per scriverlo, ho accumulato le conoscenze necessarie per molto più tempo. Mi hanno aiutato tante persone lungo il percorso e sarebbe impossibile elencarle tutte. Detto ciò, durante un viaggio recente a Valencia, alcuni straordinari chef, che ora posso chiamare amici, hanno generosamente condiviso con me il loro sapere, sia in cucina sia nelle risaie o nelle loro *fallas* (collettivi culturali). Sono immensamente grato per tutta la conoscenza che mi hanno trasmesso. Grazie per la vostra ospitalità e generosità: César di L'olleta Club del Mar, Marcos di Arrocería Las Bairetas, Edu di Molino Roca, Juan di Arroz Tartana, Manuel di Casa Manolo, Alex di FoodVac, Segundo di Rincón del Varadero e Toni di Restaurante Elías. Vi consiglio caldamente di visitare questi ristoranti!

Un ringraziamento speciale al mio caro amico Dani, che mi ha aiutato a iniziare a scrivere questo libro e con cui ho condiviso questo viaggio. Come sempre ci siamo divertiti moltissimo.

Al centro dei miei pensieri, un grazie di cuore alla mia compagna di vita, Sandra, che è senza dubbio la più brillante tra noi due! Sei la nostra stella luminosa e ti guardo con ammirazione. Grazie per esserti presa cura con tanto amore dei nostri piccoli Edu, Oscar e Noah, e per il tuo costante supporto.

Grazie ai miei genitori e a mia suocera, per esserci sempre stati e per averci aiutato più di quanto avremmo potuto desiderare.

Rendete le nostre vite più belle e ci avete regalato un po' di libertà in questi anni caratterizzati da duro lavoro, mentre facciamo crescere la nostra giovane famiglia. Vi saremo eternamente grati.

Grazie ai miei soci in affari, che mi sostengono sempre e si prendono cura dei ristoranti e dei nostri ospiti, rendendo tutto un po' più semplice.

Grazie al mio editore, per aver creduto in me e per aver lavorato abilmente e con dedizione a questo libro, di cui sono incredibilmente orgoglioso.

Grazie a Facundo (per il quale questo libro è stata la sua *ópera prima*), Lola, Rodo e tutto il team per le fotografie straordinarie e il food styling impeccabile; avete davvero catturato l'essenza della paella!


E un ultimo grazie alla gente di Valencia, sempre disponibile, generosa e accogliente. Un ringraziamento speciale a Enrique Reyna e alla sua famiglia per averci aperto le porte della loro casa, incarnando alla perfezione lo spirito valenciano.

UN PENSIERO DA FACUNDO

A mio padre, che mi guarda dal cielo, a mia madre, Mariano e Minos. Grazie per il vostro amore e supporto, sempre e comunque.

BIOGRAFIA DELL'AUTORE

Nato a Madrid, Omar Allibhoy è il fondatore del rinomato gruppo di ristoranti Tapas Revolution, un'importante catena di ristoranti spagnoli nel Regno Unito. Ha iniziato la sua carriera sotto la guida del leggendario chef Ferran Adrià e successivamente con Gordon Ramsay a Londra, che lo ha soprannominato "l'Antonio Banderas della cucina". Ha aperto il suo primo ristorante nel 2010 e una delle sue missioni è dimostrare quanto sia semplice cucinare le ricette tipiche della cucina spagnola a casa. Omar è in prima linea per rappresentare la meravigliosa cucina della Spagna nel Regno Unito e ha ricevuto numerosi riconoscimenti. Oltre a gestire un'attività di successo, Omar è divenuto un volto noto come chef televisivo. Ha scritto altri due libri: *Tapas Revolution* and *Spanish Made Simple*.



La paella è il piatto spagnolo più famoso e amato al mondo. È una pietanza abbondante e colorata di origini antiche, preparata nella tipica padella in innumerevoli varianti.

Lo chef spagnolo Omar Allibhoy svela tutti i segreti e i trucchi per realizzare una paella perfetta. Dopo una guida pratica che illustra le tecniche di base e gli ingredienti essenziali, propone oltre 50 ricette facili per paellas di carne, di pesce e vegetariane. Che si tratti di una versione semplice per una cena veloce in settimana o di una paella classica e festosa da condividere con amici e famiglia, in questo libro troverete l'ispirazione perfetta per ogni occasione.

¡Buen provecho!



Guido
Tommasi
Editore

www.guidotommasi.it

24,90 € IVA INCLUSA
ISBN : 978 88 6753 458 6



9 788867 534586