Paella

Paella

2 bicchieri di riso
1 cipolla media
2 spicchi d'aglio
1 melanzana piccola
1 pepe da riempire
1 pepe rossa
1 bicchiere di pisello scatolata
15-20 funghi
1 bicchiere grattugiato di podomoro
Unquarto bicchierino di zafferano
1,5 bicchierini olio 'oliva
1 cuchiaino di peperoacino, rosso polverato
1 cuchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
2 bucchueru d'acqua

Si levano; semi di pepe, sitagliano in fine e poi zafferano si bagna in cucchiano d'acqua.
Cipolla ed aglio si macinono in fine. Si sbucia le melenzana, funghi si lavano, si tagliano com'è cub.
Olio d'oliva si mette nella pentola dopo aver riscaldato si mette olio vegetale e si bolli sceaper 5 minuti, poi si aggiungono melanzana, aglio e pepe, si arrossiscono finchè le melenzana si ammorbidiscono.
Sopra si aggiungono riso lavato insiene sale e pepe polverato, zafferano con l'acqua e pepenero poi questi si arrossiscono insieme per 3-6 minuti.
Poi si aggiungono pomodoro grattugrato e 2 bicchieri d'acqua. Sopra del pilaf si mettono prima piselli lavati filtati poi funghi.
Si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco media per 15 minuti e poi sul fuoco basso per 10 minuti in totale per 25 minuti poi si leva dal fuoco e tra si metto la carta.
Dopo aver riposato per mezz'ora si mescola e si servisi in caldo.

Nota: Paella è un pilaf in Spagna nel secolo 15. Che preparava da parte dei poveri dai mangiari rimasti dai ricchi. Nella Mutevazi Lezzetler(gusti modesti) La ricetta si preparava secondo delle regole vegetariano. Nella padella si possono mettere insieme carne di agnello prodotti marinari e carne di polo anche.