

## PAELLA: D'ESTATE GUSTALA CON IL PESCE



Originaria della zona di Valencia e Alicante, era un piatto popolare, umile, motivo per cui non esiste una ricetta codificata. Al riso, ingrediente principale, ognuno aggiungeva quel che aveva: coniglio, pollo, fagiolini, fagioli, pomodoro,

olio d'oliva, zafferano, peperoni. Il nome deriva dal recipiente di cottura, una larga padella in metallo con due manici e bordi poco alti, tra i 5 e i 10 centimetri in base al diametro. È il piatto più conosciuto della gastronomia iberica, che oggi si prepara in moltissime varianti, anche con pesce o vegetariana. Info: [www.foodsfromspain.com](http://www.foodsfromspain.com)