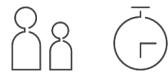




Koorikloomadega paella

Selle paellaretsepti juures toimib hästi üldreegel - sama vein nii toidu sisse kui ka selle kõrvale.



6-8 IN + 60 MIN

300 g avorio-risotoriisi
4 homaarisabasid
20 sinimerekarpi
2 tükeldatud tomatit ning 2 dl purustatud tomatit
2 hakitud šalottsibulat
2 hakitud küüslauguküünt
safranit
oliiviõli (rohkesti)
soola ja valget pipart
5 dl valget veini
vett
hakitud peterselli

1. Alustuseks kuumutage riisi, sibulat ja safranit õlis. Lisage juurde valge vein ja purustatud tomatid ning hautage u 10 minutit.
2. Pange juurde sinimerekarbid ja homarisabad ning jätkake hautamist veel u viis minutit. Kui karbid on valmis, lisage neile tomatikuubikud.
3. Maitsestage oma maitse järgi soola, pipra ja peterselliga.