



PAELLA

Ingredienti x 6/8 persone

- 600 g riso parboiled
- 100 g polpa di pomodoro
- 800 g misto cozze e vongole pulite e messe a bagno con acqua e sale
- 200 g (sgusciati) gamberi
- 200 g anelli di calamari
- 100 g (petto a pezzetti) carne di pollo
- 100 g lonza di maiale a pezzi
- 100 g salsiccia sbriciolata
- 200 g piselli
- 1 peperone rosso a pezzetti
- 1 spicchio aglio
- q.b. peperoncino in polvere
- 70 g olio extravergine di oliva
- 2 bustine zafferano
- q.b. origano
- 1200 kg acqua
- 2 cucchiaini di dado vegetale fatto in casa
- q.b. sale fino
- q.b. pepe nero
- q.b. prezzemolo

Procedimento

1. Mettere le cozze, le vongole, i gamberi e i gli anelli di calamari nel recipiente del Varoma.
2. Mettere la carne, i piselli e il peperone nel vassoio.
3. Mettere nel boccale l'aglio e il peperoncino: 5 sec. vel. 7.
4. Aggiungere l'olio e l'origano: 3 min. 100° vel. 1.
5. Aggiungere la polpa di pomodoro, il dado e l'acqua.
6. Posizionare il Varoma con il vassoio e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1.
7. Rimuovere il Varoma e aggiungere nel boccale il riso, lo zafferano.
8. Riposizionare il Varoma e continuare: 15 min. temp. Varoma vel. 1.
9. Versare in un piatto da portata, amalgamare a mano tutti gli ingredienti mescolando delicatamente, cospargere con una spolverata di prezzemolo e pepe, servire.



SANGRIA

Ingredienti

- 1 litro di vino rosso (tipo Cannonau di Sardegna)
- 1 litro di succo di arance rosse (fatto in casa)
- 100 g di brandy
- 1 lime
- 1 pesca noce
- 1 mela
- 2 pezzi di cannella
- 1 baccello di vaniglia
- 4/5 chiodo di garofano
- 150 g di zucchero

Procedimento

1. Tagliare a pezzi la frutta e mettere in una caraffa con la cannella, chiodi di garofano, bacca di vaniglia.
2. Mettere nel boccale lo zucchero e polverizzare: 10 sec vel. 10.
3. Aggiungere il succo di arance, il vino e il brandy amalgamare: 10 sec vel. 3.
4. Filtrare la sangria nella caraffa con la frutta mescolare e mettere in frigorifero per almeno 8 ore.
5. Aggiungere qualche cubetto di ghiaccio e servire.