

# Paella vegetariana

Ottima proprio come l'originale valenciana.



**40 min**

Tempo di preparazione



**40 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### QUANTITÀ:

- 2 cipollotti, parte bianca finemente tritata, parte verde tagliata ad anelli sottili **Di stagione**
- 2 C burro per arrostire
- 200 g pomodorini cherry a grappolo **Di stagione**
- 1 peperone rosso a pezzetti **Di stagione**
- 1 peperone giallo a pezzetti **Di stagione**
- 1 zuccina, tagliata a metà per il lungo e a pezzetti di circa 3 mm di spessore **Di stagione**
- 1 spicchi d'aglio a fettine sottili **Di stagione**
- 2 pomodori a dadini **Di stagione**
- 250 g riso per risotto
- 2 bustine zafferano in polvere
- 6,5 dl brodo di verdura caldo
- 200 g piselli congelati
- 1 C salsa di soia
- sale, pepe
- 1/2 Bund mazzetto di prezzemolo liscio tritato grossolanamente **Di stagione**
- 1/2 limone bio a spicchi

### ALTRI STRUMENTI:

Padella capiente

## Ecco come si prepara

**PREPARAZIONE**

Stufare la parte bianca del cipollotto nel burro per arrostire caldo, aggiungere i pomodorini cherry e cuocere per circa 5 minuti. Togliere dal fuoco, mettere da parte. Saltare peperoni, zuccina e aglio nella stessa padella per 5 minuti mescolando continuamente. Aggiungere il pomodoro a dadini, far saltare brevemente, aggiungere il riso. Sciogliere lo zafferano nel brodo e versarlo nella padella, aggiungere i piselli, lasciar sobbollire coperto per circa 25 minuti. Togliere il coperchio, aggiustare sale e pepe, aggiungere i pomodorini messi da parte e stufare per altri 5-10 minuti fino alla completa cottura del riso. Impiattare, spolverare con il prezzemolo e guarnire con uno spicchio di limone.