

PAËLLA AUX FRUITS DE MER



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



**Risoritto
2,5 kg**



25
PERS.



40
MIN.



60
MIN.

INGRÉDIENTS

- **2,5 kg de riz Risoritto Vivien Paille**
- 1,5 kg de langoustines (2 ou 3 par personne)
- 1 kg de calamars
- 1 kg de seiches
- 1 kg de gambas
- 1 kg de moules
- 1 kg de tomates
- 1 kg d'oignons
- 3 poivrons
- 250 g de petit pois
- 10 gousses d'ail
- Persil
- Huile d'olive

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Versez de l'huile d'olive dans une grande poêle. Dès qu'elle bout, mettre les gambas. Sortez-les dès qu'elles sont cuites, et procédez de la même manière avec les langoustines.
2. Mettre ensuite les encornets et les seiches dans la poêle et laissez-les cuire 15 min, ajoutez les oignons et les tomates et laissez cuire.
3. Au même moment, faites cuire les moules dans 4 litres d'eau (qui servira pour le riz). Puis, ajoutez les 2,5 kg de riz et les 4 litres d'eau pour noyer le riz petit à petit (si nécessaire).
4. Ajoutez les poivrons coupés en petits morceaux, puis les gambas et les petits pois, mélangez bien le tout.
5. Disposez les langoustines, les moules, l'ail coupé et les poivrons pour décorer. Laissez chauffer et servir.