



Ελληνική Paella με κριθαράκι, θαλασσινά και λουκάνικο με φιστίκι Αιγίνης
καπνισμένο σε ξύλο οξιάς

Υλικά: Για την paella	Εκτέλεση
<p>100g κρεμμύδι ξερό 70g φινόκιο 1 σκελίδα σκόρδο 70g κόκκινη πιπεριά 25g πελτέ ντομάτας 30g ελαιόλαδο 15g επιπλέον ελαιόλαδο για τα θαλασσινά 2 λουκάνικα με φιστίκι Αιγίνης 200g κριθαράκι 4 γαρίδες Νο 3 2 μεσαία καλαμάρια 15τεμ μύδια 150g λευκό κρασί 600g ζωμό γαρίδας (https://rollingstove.alexsiotis.gr/pos-kanoyme-zomokaravidas-mpisk/)</p> <p>Για το σερβίρισμα</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε σε κύβους το 1 από τα 2 λουκάνικα, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το φινόκιο και την πιπεριά.2. Ζεσταίνουμε ένα κατσαρολάκι με το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε σε μέτρια φωτιά για 2' το λουκάνικο.3. Προσθέτουμε την πιπεριά, το κρεμμύδι, το φινόκιο και το σκόρδο και ανακατεύουμε για 2'.4. Προσθέτουμε το κριθαράκι και το αφήνουμε λίγο να καβουρδιστεί πάνω στη φωτιά.5. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε και τον πελτέ της ντομάτας.6. Σβήνουμε με το λευκό κρασί και αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να εξατμιστεί τελείως.7. Συμπληρώνουμε τον ζωμό γαρίδας σε 3 δόσεις, ανακατεύοντας συνεχώς για να μη μας κολλήσει το κριθαράκι (περίπου σα να κάναμε ριζότο).8. Συνολικά ανάλογα τον τύπο του ζυμαρικού να υπολογίζουμε 12-15' μαγείρεμα.9. 5' πριν μαγειρευτεί το κριθαράκι παίρνουμε ένα τηγάνι και βάζουμε λίγο ελαιόλαδο ακόμα σε δυνατή φωτιά.10. Τσιγαρίζουμε το 2ο λουκάνικο κομμένο απλά στη μέση, καθώς και τις γαρίδες για 1λ από την κάθε πλευρά.11. Τα μεταφέρουμε όλα στην κατσαρόλα με το κριθαράκι και προσθέτουμε τα μύδια και το καλαμάρι.12. Σβήνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να τραβήξει λίγο τα υγρά του το ζυμαρικό πριν σερβίρουμε.
	<ol style="list-style-type: none">1. Παίρνουμε ένα ωραίο βαθύ μπολ και σερβίρουμε το κριθαράκι.2. Από πάνω γαρνίρουμε με τα θαλασσινά και τα μεγαλύτερα κομμάτια λουκάνικο.