



# Paella gustosa

## Ingredienti:

- 5-6 Carciofi grigliati Saclà
- 300 g di riso a chicco lungo
- 200 g di anelli di totano
- 1 vasetto di cozze al naturale
- 12 pomodori ciliegini
- 1 bustina di zafferano
- Prezzemolo
- Sale



## Preparazione:

- Sciogliete lo zafferano in una pentola piena d'acqua, fate bollire, salate e cuocete il riso.
- Sbollentate in acqua salata i totani per pochi minuti.
- Condite il riso con i totani, le cozze ed i carciofi sgocciolati, i pomodorini tagliati a metà.
- Salate, aggiungete olio e prezzemolo e servite.
- SUGGERIMENTI: per una paella più saporita utilizzate cozze fresche: fatele aprire per 5-10 minuti in una padella con un po' d'olio (coprendo con un coperchio e scuotendo frequentemente), sgusciatele ed aggiungetele alla preparazione.