**La paella di Teresa**

**Cosa?**

Nato come piatto umile della cucina popolare della comunità valenciana, la paella a livello internazionale è oggi associata alla cucina spagnola di cui costituisce il piatto più conosciuto. Etimologicamente il termine paella deriva dal latino patella (in italiano padella) che oltre ad indicare lo strumento di cottura si è esteso alla ricetta con cui la pietanza viene preparata. La Paella ha una base di riso allo zafferano e può essere “de pescado” con pesce, crostacei e frutti di mare (come nella foto) oppure “mista” nel qual caso verranno aggiunti pollo o coniglio e costine di maiale.

**Come?**

Ingredienti (per 6 persone): 600 gr di riso (arborio) 1 cipolla media, 3/4 cucchiai di pomodoro, zafferano 1 kg. di calamari freschi, 18/20 code di mazzancolle grigie, 6 gamberi imperiali (rossi e interi), 700 gr. di cozze, 400 gr. di vongole, 1 litro e mezzo di fumetto di pesce (preparato con lische e teste di pesci bianchi, orata, branzino etc.) olio extravergine di oliva. Dorare la cipolla nella paellera con olio d’oliva. Quando è pronta aggiungere il pomodoro e poi gli anelli di calamaro. Girare, far insaporire e infine mettere i gamberi imperiali e le code di mazzancolle. Quando questo insieme ha preso un bel colore, aggiungere il fumetto di pesce. Portare a ebollizione, versare il riso che faremo cuocere inizialmente a fuoco alto, per poi abbassarlo avvicinandosi la cottura. Dosare il fumetto. Quando il riso è pressoché cotto, disporremo cozze e vongole (che avremo precedentemente lavato e cotto al vapore) in modo coreografico. Far riposare la paella per 2/3 minuti e servire.

