



## *Paella bianca*

---

### INGREDIENTI

ingredienti per 2 persone

- 130 g di riso carnaroli
- 40 g di zucchine
- 50 g di misto frutti di mare (cozze, vongole, cannolicchi, etc.)
- olio extravergine d'oliva
- sale

### ESECUZIONE

Far bollire il riso per 14 minuti.

Saltare le zucchine precedentemente tagliate (1x1 cm).

In una padella calda aggiungere un filo d'olio extravergine ed il riso; aggiungere poi zucchine e frutti di mare.

Saltare il tutto in padella e servire.

Si ringrazia lo chef Carlo Cracco, Amico dei bambini di N.P.H., per aver donato questa ricetta, realizzata nelle cucine del suo ristorante di Milano.

