

Ricette

Primi

Risotto alla milanese

Ingredienti per 4 persone

- **0,20 gr. di zafferano in pistilli**
- - 300 gr. di riso,
- - 50 gr. di burro,
- - 25 di midollo di bue,
- - ¼ di cipolla bianca,
- - 1 bicchiere di vino bianco secco,
- - 100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato,
- - brodo di carne quanto basta (circa ½ litro).

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

Mettere in infusione lo zafferano in una tazza di brodo caldo un'ora prima di iniziare, prendere 60 gr. di burro, il midollo di bue e la cipolla finemente tritata con aggiunta di pepe e far imbiondire la cipolla a fuoco lento. Una volta imbiondita la cipolla aggiungere il vino e portare ad ebollizione, aggiungere il riso e completare la cottura con l'aggiunta di brodo tutte le volte che il riso diventa troppo denso. Quando il riso ha ultimato la cottura aggiungere il brodo con lo zafferano preparato precedentemente, continuare la cottura per qualche minuto e servire caldo con l'aggiunta di parmigiano grattugiato.

BUON APPETITO!!

Pennette zafferano e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- 150 gr. Gorgonzola
- 250 ml di panna da cucina
- Prezzemolo
- parmigiano

Tempo di cottura: 20 minuti

Procedimento:

Mettere lo zafferano in un bicchiere di acqua ben calda, lasciare sciogliere per circa 5 minuti,. Far sciogliere a fuoco lento il gorgonzola insieme alla panna in una padella grande (antiaderente o a

scelta..), una volta ottenuto un composto liquido ma un po' denso versare lo zafferano, nel composto. Far cuocere la pasta (pasta corta a piacimento es. penne, farfalle, orecchiette o fusilli) e versare la pasta nella padella e far amalgamare il tutto. Servire ben caldi con aggiunta di una spolverata di prezzemolo e parmigiano.
BUON APPETITO!!

Penne lisce con ricotta e zafferano

Ingredienti per 4 persone

- penne lisce
- Ricotta q.b.
- 0,10 gr. di zafferano in pistilli
- pepe nero

Tempo di cottura: 15 minuti

Procedimento:

Cuocere la pasta; a cottura ultimata condire con la ricotta resa morbida da qualche cucchiaino di acqua di cottura, unire lo zafferano sciolto in pochissima acqua e poi filtrato (1 bustina è per 500 gr di pasta). A tavola spolverare con il pepe franto al momento.

BUON APPETITO!!

Linguine al pesto pomodorini e zafferano

Ingredienti per 4 persone

- Linguine: 320 gr.
- Pomodorini: 300 gr.
- Basilico: 80 gr.
- Aglio: 1 spicchio
- Parmigiano grattugiato: 40 gr.
- 0,10 gr. di zafferano in pistilli
- Olio d'oliva: 70 ml.
- Sale grosso: 3,5 cucchiaini
- Sale fino: 1 pizzico

Tempo di cottura: 60 minuti

Procedimento:

- Fare il pesto. Spellate l'aglio. Pulite il basilico con carta da cucina, mettetelo nel frullatore o nel robot da cucina, con 1/2 cucchiaino di sale grosso (Trucco: mettete il recipiente del frullatore o del robot in freezer per un'ora prima di utilizzarlo. In questo modo il pesto rimane di colore verde brillante). Frullate 1 minuto, per sminuzzare bene gli ingredienti. Spegnete il frullatore e versate 50 ml di olio di oliva, goccia a goccia, azionando ogni volta l'apparecchio. Aggiungete al composto il parmigiano grattugiato. Frullate ancora 1 minuto a bassa velocità, finché gli ingredienti siano ben amalgamati (per non scaldare troppo gli ingredienti, tenete la velocità del frullatore al minimo e interrompere di tanto in tanto l'operazione). Unite l'aglio, frullate ancora 1 minuto e lasciate riposare per 20 minuti.

- Il sugo. Lavate i pomodorini, spellateli e divideteli a metà. Scaldate l'olio rimasto in una padella, rosolatevi i pomodorini per 1 minuto a fuoco alto. Insaporite con il sale fino e abbassate la fiamma.

Cuocete altri 10 minuti, mescolando ogni tanto.

- Lessare la pasta. Portate a bollore 3 litri d'acqua in una pentola, salatela col sale grosso rimasto. Sciogliete nell'acqua la bustina di zafferano. Lessate le linguine 8 minuti o quanto è indicato sulla confezione.

- Completare la preparazione. Scolate la pasta, lasciandola un po' umida. Versatela nel tegame del sugo di pomodoro. Mescolate la preparazione 30 secondi a fuoco alto. Trasferite le linguine condite su un piatto da portata, completate con il pesto e servite.

Consigli

Idea Delicata! Frullate gli ingredienti del pesto senza aglio. Unite lo spicchio, diviso a metà, nella salsa e lasciate riposare per 20 minuti. Toglietelo prima di condire la pasta.

Idea Veloce! Potete usare 100 gr. di pesto già pronto.

BUON APPETITO!!

Risotto al radicchio rosso e zafferano

Ingredienti per 4 persone

- radicchio rosso 400.0 GR
- 0,10 gr. di zafferano in pistilli
- olio extravergine d'oliva · vino rosso 125.0 ML
- dado da brodo
- aglio
- sale
- riso 320.0 GR
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano 80.0 GR

Tempo di cottura: 45 minuti

Procedimento:

In una pentola far soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio e, non appena dorato, toglierlo e versarvi il riso. Far insaporire il riso per qualche minuto quindi aggiungere un po' di brodo, ottenuto sciogliendo mezzo dado in 500 ml di acqua, rimboccandolo ogni volta che si asciuga fino a cottura completa del riso. In una casseruola, possibilmente di coccio, far stufare per 10 minuti il radicchio rosso, tagliato a striscioline sottili, con l'olio e un bicchiere di vino rosso. Salare e pepare. Sciogliere due bustine di zafferano in una tazzina di brodo caldo. Versare la salsa al radicchio con lo zafferano nel risotto e mantecare con il Parmigiano Reggiano grattugiato. Servire subito ben caldo.

Consigli

Un'alternativa di questa ricetta può essere la seguente, per rendere il tutto molto più cremoso: 1- stufare il radicchio rosso per 10 minuti in una casseruola;

2-versare il riso direttamente nel radicchio dove è stato precedentemente allungato il brodo vegetale;

3- aggiungere lo zafferano sciolto e il parmigiano a fine cottura e far mantecare il tutto.

BUON APPETITO!!

Insalata estiva di pasta allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 0,10 gr. di zafferano in pistilli
- 250 gr. di mezze penne
- 120 gr. di tonno sottolio
- 150 gr. di olive nere e verdi
- 4 pomodori maturi
- 3 acciughe sottolio
- un ciuffo di prezzemolo
- basilico sale pepe olio.

Tempo di cottura: 40 minuti Procedimento:

In una pentola di acqua salata aggiungere lo zafferano e un cucchiaio di olio di oliva, portare ad ebollizione, dopo di che mettere le penne e completare la cottura. Al termine della cottura scolare la pasta e passarla sotto un getto di acqua fredda, versare la pasta nella zuppiera e aggiungere gli altri ingredienti che avrete sminuzzato precedentemente, condire con olio di oliva extravergine e un pizzico di pepe.

BUON APPETITO!!

Spaghetti al profumo di zafferano

Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti
- olio d'oliva
- pancetta tesa
- Peperoncino
- cipolla dorata
- 0,10 gr. di zafferano in pistilli

Tempo di cottura: 25 minuti

Procedimento:

Soffriggere olio, peperoncino, cipolla e pancetta. Saltare gli spaghetti in padella una volta cotti aggiungendo lo zafferano (1 bustina è per 500 gr di pasta). Servire caldissimi.

BUON APPETITO!!

Secondi

Vitello al sugo di zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- 800 gr. di vitello
- 60 gr. di olio di oliva
- un limone
- una cipolla
- 100 ml di panna da cucina
- sale e pepe

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

In una casseruola sufficientemente capiente anche per la carne, riunite l'olio il succo di limone, lo zafferano, il sale e il pepe e $\frac{3}{4}$ di litro d'acqua. Portate ad ebollizione ed unite la carne di vitello, che avrete tagliato a quadretti, fate riprendere il bollire ed a pentola scoperta fate cuocere per 20 minuti. Unite la cipolla tagliata a fette, chiudete il coperchio e continuate la cottura per 40 minuti circa. Al termine aggiungere la panna e lasciare insaporire per qualche minuto.

BUON APPETITO!!

Scalogni e cozze allo Zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr. Cozze
- 3 zucchine
- 2 scalogni
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Tempo di cottura: 65 minuti

Procedimento:

Raschiate le cozze, privatele del bisso e lasciatele spurgare un'ora in acqua salata. Fate sciogliere lo zafferano in una tazzina con acqua tiepida (o brodo tiepido se ne avete a disposizione). Passatele nel forno alla massima potenza per 4 minuti in modo che si aprano, estraete i molluschi, filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte. Fate scaldare dell'olio per 3 secondi alla massima potenza, quindi unite gli scalogni affettati sottilmente e cuocete per circa 10 secondi. Unite le zucchine tagliate a julienne, irrorate con il liquido di cottura delle cozze, e il composto di zafferano, coprite e cuocete per 8 minuti ad alta potenza mescolando tre volte. Aggiungete infine le cozze e fate riposare 3 minuti prima di servire.

BUON APPETITO!!

Petto di pollo allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di pollo sfilettato
- olio per la padella
- un po' di farina
- 3dl di latte
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

Salate e infarinate il pollo. Mettete il pollo nella padella con poco olio e lasciate che prenda la doratura, aggiungete il latte e lo zafferano. Fate rapprendere leggermente il latte. Il piatto è pronto

Consigli:

Scioglie lo zafferano in pistilli in una tazzina di acqua o latte tiepido per circa 5-6 minuti, poi versare il composto in padella.

BUON APPETITO!!

Nasello Allo Zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 800 G Nasello (tranci Da 200 G L'uno)
- 100 G Gamberetti Sgusciati
- 2 Cucchiari Cipolla Tritata
- 1 Zucchina Grande
- 1 Bicchiere Vino Bianco Secco
- 1 Limone
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- 2 Cucchiari Farina
- 30 G Burro
- Sale
- Pepe

Tempo di cottura: 55 minuti

Procedimento:

Infarinate bene il nasello. Sciogliete il burro in una capace padella, unite la cipolla e cuocete 2-3 minuti, mescolando spesso, finché si è ammorbidita. Nel frattempo spuntate la zuccina e tagliatela per il lungo a fette spesse circa 1 centimetro. Mettete il nasello nella padella e rosolatelo 2 minuti per parte. Proseguite intanto tagliando le fette di zuccina a striscioline larghe circa 1 centimetro, riunitele a mazzetto e tagliatele poi a dadini. Unite al nasello i gamberetti e i dadini di zuccina e mescolate. Stemperate lo zafferano nel vino e versatelo nella padella. Salate e pepate e cuocete per 6-7 minuti. Grattugiate nel frattempo la scorza del limone. Non appena il nasello è cotto e il fondo di cottura si è un po' addensato, cospargete con la scorza di limone, mescolate, lasciate insaporire un minuto e servite.

BUON APPETITO!!

Bocconcini di ricotta allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di ricotta
- 2 uova
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- prezzemolo tritato
- burro
- sale

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

Lavorare la ricotta in una terrina con un cucchiaino di legno incorporando, uno alla volta, le uova.

Stemperare lo zafferano in pochissima acqua calda e aggiungerlo alla ricotta mescolando bene.

Aggiungere poi il prezzemolo tritato finemente e aggiustare di sale. Amalgamate bene il composto e distribuirlo in una teglia imburata livellando la superficie. Cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti. Tagliare a cubetti e servire. Note

I bocconcini sono buoni sia freddi sia caldi.

BUON APPETITO!!

Coniglio allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- 1 coniglio
- una cipolla rossa
- uno spicchio d'aglio
- 250 gr. di olive nere
- 130 gr. di olio extravergine
- ¼ l di vino bianco secco

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

Mettere lo zafferano in un bicchiere di acqua ben calda, tagliare il coniglio a pezzi e farlo rosolare nell'olio con l'aggiunta di sale e pepe, tritare la cipolla ed aggiungerla al coniglio con lo spicchio d'aglio, continuare la cottura per altri 20 minuti, dopo di che aggiungere l'acqua con lo zafferano e il vino bianco e portare a fine cottura.

BUON APPETITO!!

Contorni

Insalata di verdure allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- Carote 2 medie
- Patate 2 medie
- Zucchine 3
- Fagiolini 100 gr
- Cipolline 4
- Erba cipollina 1 cucchiaio tritata
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- Cipolla tritata 1 cucchiaio
- Limone 1/2
- Olio extra vergine d'oliva 2 cucchiari
- Sale q.b.
- Pepe: un pizzico

Tempo di cottura: 55 minuti

Procedimento:

Pulite le carote e le cipolline, lavate le verdure e mettete il tutto a cuocere a vapore insieme alle patate che avrete lavato senza sbucciare. Intanto preparate la salsa in una terrina spremendo il mezzo limone, unite poco sale, lo zafferano, pepe, l'olio, e la cipolla. Mescolate con un cucchiaio di legno per far sciogliere il sale. fate riposare la salsa per 30 minuti. Una volta cotte le verdure, scolate e pelate le patate, tagliate tutto a pezzetti e lasciate raffreddare prima di servire con la salsa sopra e l'erba cipollina.

BUON APPETITO!!

Dolci

Ciambelline allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- 13 Cl Latte tiepido
- 400 gr Farina Bianca
- 1 Bustina lievito di birra
- 75 gr Zucchero
- 1 Bustina Vaniglina
- 1 Limone (scorza grattugiata)

- 1 cucchiaino di sale
- 3 uova
- 50 gr Burro Fuso
- 75 gr Zucchero granella
- 30 gr pistacchi tritati

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

Sciogliere lo zafferano nel latte tiepido. Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vaniglina, scorza di limone, sale, 2 uova e il burro fuso tiepido. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte con lo zafferano. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (90 minuti circa). Con un matterello stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia spessa 1 cm circa. Con uno stampino o un bicchiere infarinato ritagliare dei dischetti del diametro di 10 cm circa e con uno stampino più piccolo praticare un foro centrale in ogni dischetto. Disporre le ciambelline sulla lastra del forno foderata con carta da forno e porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 15 minuti circa. Spennellare le ciambelline con 1 uovo sbattuto, cospargere di zucchero granella e pistacchi. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200 gradi per 8-10 minuti. BUON APPETITO!!

Crema allo Zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli
- 160 g di zucchero
- 2,5 dl di latte
- maizena (amido estratto dal mais)
- 1 limone non trattato
- 2 dl di panna
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- fettine di mela e pera

Tempo di cottura: 35 minuti

Procedimento:

Metti a bollire 2 dl abbondanti di latte, con la scorza del limone, poi filtralo.

I tuorli: montali con 40 g di zucchero e versaci sopra il latte a filo, unisci la panna e 2 cucchiaini di maizena stemperata con un po' di latte. Prendi una casseruola: e metti al suo interno il composto appena preparato che farai cuocere a fuoco lento per 10 minuti circa o fino a che non avrai ottenuto una crema densa. Lo zafferano:

scioglilo in un po' di latte caldo e uniscilo alla crema. Raccomandazione:

gira continuamente con un cucchiaino di legno la crema per evitare che si attacchi al fondo della casseruola. Prendi 6 piccole pirofile, distribuisce la crema al loro interno e falla raffreddare un po'.

Poi distribuisce sopra ogni pirofila delle fettine sottili di mela e pera, fai caramellare lo zucchero rimasto in un pentolino con qualche goccia di limone e versa il caramello ottenuto su ciascuna pirofila, sopra la frutta. La crema è pronta. BUON APPETITO!!

Cantuccini Zafferano e noci

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 6 cucchiaini da minestra di zucchero
- 0,20 gr. di zafferano in pistilli
- 50 gr di burro
- 1 bustina lievito
- farina q.b.
- Noci q.b.

Tempo di cottura: 10-15 minuti con forno ventilato preriscaldato a 150 gradi

Procedimento:

Miscelare bene le uova con lo zucchero, mescolare bene mi raccomando!!! Aggiungere via via il burro fuso, aggiungere lo zafferano (fatto sciogliere 20 minuti prima in una tazzina di acqua calda), aggiungere all'impasto anche il lievito e le noci. A questo punto aggiungere la farina fino a quando non otterrete una pasta abbastanza soda da poterla tagliare. Fate dei filoncini e tagliate i cantuccini della dimensione e grandezza che uno vuole! Preparare una terrina con carta forno e posizionare i biscotti tagliati. Far cuocere i biscotti nel forno preriscaldato a 150 gradi per 10-15 minuti fino a quando non vedrete che i biscotti sono di un colore leggermente nocciola. Togliete i biscotti e fate freddare. SONO pronti!!!

BUON APPETITO!!

Bevande

Thè

Per una bevanda calda e rilassante aggiungete qualche pistillo (uno o due) alla bevanda desiderata fare l'infuso insieme a thè del gusto che più vi piace. L'aggiunta di zafferano aiuta alla decongestione delle vie respiratorie e del muco.
