

RICETTE CON LO ZAFFERANO

REGOLA PRINCIPALE

Prendete una tazzina da caffè e versateci dell'acqua molto calda (o brodo o latte a seconda del piatto che prevedete di realizzare). Mettete nel liquido lo zafferano, coprite con un piattino e lasciate per due ore in infusione (se avete meno tempo potete spezzettare gli stimmi ma non polverizzarli). Il liquido con lo zafferano verrà aggiunto al piatto circa 10 minuti prima della fine della cottura per non disperdere il profumo della spezia. Ovviamente questa preparazione è valida per piatti che prevedono un tempo di cottura sufficiente; in caso contrario viene data l'indicazione su come utilizzarlo. Le dosi sono di circa 10 stimmi per persona (un decimo di grammo è sufficiente per quattro persone)

RICETTE:

TAGLIOLINI CON SPECK E ZAFFERANO



Fate dorare la cipolla in una padella con dell'olio, aggiungete 50 gr di speck a listarelle e lasciate rosolare. Aggiungete 250 gr di ricotta, un pizzico di sale e lo zafferano preparato in precedenza. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopo aver cotto e scolato i tagliolini, insaporiteli col condimento per qualche minuto prima di servirli. (dose per 4 persone)

FILETTO DI SOGLIOLA CON SALSA ALLO ZAFFERANO



Passate quattro filetti di sogliola nella farina e fateli cuocere in una padella con dell'olio. Poco prima del termine della cottura bagnate i filetti con del cognac, aggiungete un po' di latte, dei pinoli e lo zafferano sciolto in due cucchiaini di acqua calda. Aggiustate di sale e mescolate finché la salsa non diventa densa. Lo stesso procedimento può essere utilizzato per la carne, in particolare quella bianca. (dose per 4 persone).

POLLO ALLO ZAFFERANO



Ingredienti: pollo, 1 , burro, 50 g. , Olio d'oliva, 2 cucchiaini , Crema di latte, 2 dl. Brodo, 1 tazza Cognac, 1 bicchierino Zafferano, 0,5 g. Prezzemolo, q.b. Vino bianco, q.b. Farina, q.b. sale, q.b.

Preparazione:

1. Mettete olio, pollo a pezzi e burro in un tegame e fate rosolare. Cuocete per 3-4 minuti a fuoco vivo con il recipiente coperto.
2. Aggiungete il vino e il cognac. Continuate la cottura (senza coperchio) a fuoco lento. Aggiungete poco alla volta il brodo, lasciandone un po' da parte.
3. A cottura ultimata sgrassate il fondo di cottura. Versate il brodo rimasto, spolverate di farina facendo attenzione a sciogliere i grumi. Quando il sugo si sarà addensato mettete la crema di latte, il pollo precedentemente tolto e lo zafferano per amalgamare.
4. Prima di servire non dimenticate di cospargere il tutto di abbondante prezzemolo sminuzzato. (dose per 4 persone).

RISOTTO GIALLO



Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 5 minuti Tempo di cottura: 20 minuti Tempo totale: 25 minuti . Ingredienti: Riso Carnaroli: 400g, Zafferano puro in stimmi (circa 50-60 stimmi per 4 persone) , Brodo di carne: 1,5l, Cipolla o scalogno: 1, Olio extravergine di oliva: quanto basta, Vino bianco: quanto basta, Parmigiano grattugiato: a piacere

Come preparare il risotto

- Versare lo zafferano in un po' di brodo caldo all'interno di una ciotola e mantenere per 20 minuti circa .
- Tagliare finemente le cipolla o lo scalogno.
- Scaldare un po' di olio extravergine d'oliva in un capace tegame e far soffriggere la cipolla precedentemente tritata
- Quando la cipolla inizia a dorarsi versare il riso nella pentola e farlo tostare per qualche minuto mescolandolo ripetutamente per evitare che attacchi sul fondo. Sfumare il riso versando nella pentola un po' di vino bianco e continuando a mescolare .
- Quando il vino è stato assorbito, far proseguire la cottura aggiungendo frequentemente il brodo di carne (tenuto sempre caldo nella sua pentola) e continuando a mescolare.
- Versare lo zafferano sciolto all'interno della pentola con il riso e mescolare in modo tale da amalgamare al meglio, proseguendo la cottura per il tempo rimanente.
- A cottura ultimata togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il Parmigiano grattugiato e mescolare continuamente il riso per qualche minuto in modo tale da farlo mantecare.
- Impiattare il risotto, decorandolo a piacere con qualche pistillo di zafferano.

CALAMARI FRITTI CON SALSA AGRODOLCE ALLO ZAFFERANO



Calamari Fritti Con Salsa Agrodolce Allo Zafferano

Ingredienti per 2 persone

3 calamari interi – semola di grano duro – buccia di limone grattugiata – miscela di alghe essiccate tritate – olio di semi di arachide per friggere – sale
Per la salsa allo zafferano : 10 pistilli di zafferano – 30 ml. di buon aceto di vino bianco - 80 ml. brodo di pesce (o vegetale) – sale – un cucchiaino raso di miele di acacia – fecola la punta di un cucchiaino (per addensare) – pepe bianco

Procedimento

Per la salsa allo zafferano : fate caramellare il miele in un pentolino. Quindi sfumatelo con l'aceto di vino bianco e fate cuocere per 2 minuti (vostri che evaporino un pò i vapori). A questo punto unite il brodo, portate a bollore e fate ridurre per altri 5 minuti circa a tegame scoperto. Addensate con un cucchiaino di fecola sciolta in un cucchiaino di acqua fredda. Regolate di sale ed unite lo zafferano spezzettato e il pepe bianco macinato. Cuocete ancora per qualche istante, fino ad ottenere la densità desiderata; togliete dal fuoco per far raffreddare. Pulite i calamari e tagliateli ad anelli. Lavateli in acqua fredda (se poi li ammollate in acqua e ghiaccio per qualche minuto prima di friggerli è meglio) ed asciugateli molto grossolanamente. Amalgamate la semola setacciata con le alghe tritate e la buccia di limone; impanatevi i calamari e frigeteli velocemente in abbondante olio caldo. Scolateli dopo 1-2 minuti (se li cuocete troppo diventano duri) ed asciugateli su carta assorbente. Serviteli caldi, dopo averli salati, con la salsa allo zafferano.

PESCATRICE ALLO ZAFFERANO



Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti (4 Porzioni):

800g di pescatrice in pezzi grossi

50g di burro

0,5 g di fili di zafferano

sale, pepe

Salsa :

3 cucchiaini di succo di limone

50g di burro

sale, pepe

Preparazione:

Riscalda il forno a 200°C (tempo : 7-8). Salare e pepare i pezzi di pescatrice poi disponili in una pirofila e inforna per 10 minuti. Spegni il forno. In una padella fai fondere il burro e fai dorare per bene i pezzi di pescatrice. Disponili su un piatto da portata, tagliali se necessario in pezzi più piccoli, cospargi con lo zafferano e mettili nel forno spento. Salsa : in una pentola porta a ebollizione il succo di limone, salare e pepare. Abbassa la fiamma, aggiungi il burro, mescola per 2-3 minuti senza far cuocere. La Salsa deve essere morbida e "acidula". Cospargi i pezzi di pescatrice con la Salsa e servi subito.

ARANCINO ALLO ZAFFERANO RIPIENO DI RICOTTA CON SALSA DI BASILICO E NOCE



Ingredienti (per 4 persone) :

500g riso carnaroli
0,5 grammi zafferano in stimmi (fili)
250g formaggio
500g ricotta vaccina
4 limoni
500g salsa di basilico e noce
600g pangrattato

Per la salsa

300g Emulsione noce e acqua
90g pasta di basilico
200g olio
9g pepe nero
40g miele fiori d'arancio
6g farina di semi di carruba
50g Prime uve bianca

Preparazione:

Lessate il riso in acqua addolcita col miele e salata insieme ai fili di zafferano. Cottura 10'. Sgocciolatelo e raffreddatelo. Con l'aiuto di un frullatore o di un robot da cucina, tritate molto finemente i gherigli di noce aggiungendo l'acqua sufficiente a formare una pasta fine e compatta. Aggiungetela al riso lo zenzero. Mescolate a sufficienza. Preparare il ripieno miscelando gli ingredienti, avendo l'accortezza di macinare il pepe grossolanamente. Formare con le mani bagnate arancini di peso totale di 60 g con 12 g di ripieno di ricotta ciascuno. Passate immediatamente in pangrattato di pane a lievito madre di semola di grano duro. Prima di friggere passare in poco albume leggermente salato e una seconda volta nel pangrattato. Friggere in olio di girasole e strutto (50 / 50) a 145 / 148°C per 1' 50". Consumare a temperatura tra i 40 e i 35°C. Per la salsa: Versare nel bicchiere del frullatore tutti gli ingredienti e lavorarli alla massima velocità per qualche minuto, fino a raggiungere una consistenza fluida e omogenea. In ultimo regolare la consistenza con l'aggiunta della farina di semi di carruba.

FINOCCHI ALLO ZAFFERANO CON SPECK



Ingredienti per 4 persone:

4 finocchi

0,5 grammi di zafferano in stimmi (fili)

150 g di speck

Olio extra vergine di oliva q.b.

Un cucchiaino di sale fine

Procedimento:

Lavate e dividete in 4 spicchi i finocchi, lessateli in abbondante acqua con un cucchiaino di sale , aggiungete lo zafferano. Scolateli al dente. Tagliate lo speck a dadini e fatelo rosolare con un po' di olio, aggiungete i finocchi e saltateli per un minuto e mescolate bene. Servite caldo.

FARFALLE CON SALSA ALLO ZAFFERANO E ORATA



Ingredienti per 2 persone:

300 g di Farfalle (o pasta corta)
0,3 grammi di zafferano in stimmi (fili)
Orata a pezzetti
Pepe, Sale

2 filetti di Orata a pezzetti

Preparazione:

Prendere 2 dita di acqua o di brodo e versarlo in un pentolino. Far bollire l'acqua e, quando ha raggiunto l'ebollizione, versare lo zafferano e lasciar bollire per circa 1 o 2 minuti. Poi spegnere e lasciare amalgamare per 20 minuti circa. In una pentola, portate a bollire l'acqua salata per la cottura della pasta. Pulite e riducete a pezzetti i filetti di orata, in una padella fateli saltare velocemente con un po' d'acqua di cottura della pasta, in modo che non si secchino (se la fate con filetti crudi fateli cuocere sempre in padella con un filo d'olio, un poco di acqua di cottura della pasta per qualche minuto, aggiustate eventualmente di sale). Scolate la pasta al dente, versatela nella padella e versate lo zafferano, accendete il fuoco, aggiungete metà dell'orata e mantecate il tutto per 3-4 minuti. Servite nei singoli piatti, spolverate con una macinata di pepe ed aggiungete i restati pezzetti di orata a guarnizione del piatto.