



GLI *aromi* IN *piazza*

presenta

ZAFFERANO

special menu

Un menù completo per realizzare delle ottime pietanze a base dello zafferano in stimmi de Gli Aromi in Piazza.

premessa

Quando si opta per lo **zafferano in stimmi** è buona cosa sapere che i tempi di preparazione delle pietanze e, in particolare, dello zafferano stesso si allungano. Ma, ricordiamo, che state utilizzando un prodotto puro al 100%.

Nella maggior parte delle ricette è necessario **far rinvenire** gli stimmi in una terrina piena di acqua o latte o brodo vegetale caldo (circa 80°C). Il tempo di ammollo solitamente non deve essere inferiore ai 40 minuti. Lasciare rinvenire gli stimmi di zafferano in acqua significa **permettere al suo aroma e al suo intenso colore di sprigionarsi**. Una volta trascorso questo tempo, lo zafferano in stimmi si unisce alla pietanza insieme al suo liquido di infusione dando al cibo il suo caratteristico sapore delizioso e pungente.

Le ricette che seguono, non contemplano nelle tempistiche di preparazione l'ammollo degli stimmi di zafferano.

buon lavoro e buon appetito!

ZAFFERANO

special menu

antipasto

Muffin con pancetta e zafferano

primo piatto

Finta carbonara allo zafferano

secondo piatto - contorno

Insalata di pollo allo zafferano

dessert

Cheesecake allo zafferano

ZAFFERANO

special menu

Muffin con pancetta e zafferano

difficoltà facile

tempo 40 minuti

porzioni 12 muffin

ingredienti

- 8-10 stimmi di zafferano
- 300g di pancetta
- 3 uova
- 200g di farina
- 1 busta di lievito istantaneo
- 100ml di olio di semi
- Sale e pepe q.b.
- 150g di Grana
- 100ml di latte

preparazione

Preparare gli **stimmi di zafferano** lasciandoli in ammollo in una ciotolina di acqua calda per almeno 40 minuti; tagliare la **pancetta** a pezzettini; rompere le **uova** e, in un recipiente bello capiente, iniziare a sbatterle aggiungendo **sale, pepe, latte** e **olio**. Aggiungere al composto ottenuto la **farina** e il **lievito** e continuare a mescolare.

A questo punto aggiungere gli stimmi con tutto il loro liquido, il **Grana** e mescolare ancora; aggiungere la pancetta precedentemente tagliata. Versare l'impasto in pirottini di alluminio o in silicone e riempirli per tre quarti. Infornare a 180° per circa 30 minuti a forno già caldo.



GLI *aromi* IN *piazza*

www.gliaromiinpiazza.it - @gliaromiinpiazza

ZAFFERANO

special menu

Finta carbonara allo zafferano

difficoltà media

tempo 1 ora ca.

porzioni 4 persone

ingredienti

- 320g di spaghettoni
- 280g di guanciale
- Sale e pepe q.b.
- 2 cipolle alifane
- 30g di Olio EVO
- 700g di crema di latte di bufala
- 0,2g di zafferano in stimmi

preparazione

Sbucciare le **cipolle** e tagliarle a metà; sistemarle quindi su una griglia aggiungendo un filo di **olio** sopra. Grigliare le cipolle da entrambi i lati (girarle di tanto in tanto) fino a quando risultano morbide e ben grigliate; trasferirle poi in una ciotola e lasciarle raffreddare.

Versare il **latte di bufala** in una ciotola e mettere in ammollo gli **stimmi di zafferano** mescolando con una frusta fino a che lo zafferano non si sarà sciolto e la crema avrà preso un colore giallo (tipo tuorlo d'uovo). Tagliare 280g di **guanciale a cubetti** (200g a cubetti grandi e 80g a cubetti più piccoli). In un padellino versare dell'olio, scaldarlo e aggiungere i cubetti di guanciale più grandi. Lasciare sobbollire il guanciale fino a quando non sarà ben insaporito ma ancora morbido; lasciarlo poi raffreddare all'interno dell'olio. Filtrare la crema precedentemente ottenuta in un contenitore alto e stretto, aggiungere le cipolle grigliate (avendo cura di togliere le parti troppo scure), unire il guanciale con il suo olio e frullare con un mixer ad immersione. Trasferire il composto all'interno di un colino a maglie strette posizionato sopra una ciotola e filtrare per ottenere una crema liscia.

Versare il guanciale tagliato a cubetti piccoli in una padella calda e lasciarlo tostare fino a quando risulterà croccante. Trasferirle in un vassoio o piatto e lasciarlo riposare.

Cuocere la **pasta** in acqua bollente e salata a piacere; versare la crema ottenuta in una padella per scaldarla e regolarla di **sale** e di **pepe**; scolare la pasta al dente e trasferirla nella padella con la crema e amalgamare bene il tutto. Impiattare e guarnire le singole porzioni con il guanciale croccante.



GLI *aromi* IN *piazza*

www.gliaromiinpiazza.it - @gliaromiinpiazza

ZAFFERANO

special menu

Insalata di pollo allo zafferano

difficoltà media

tempo 45 minuti

porzioni 2 persone

ingredienti

- 1 petto di pollo piccolo
- 2 avocado piccoli
- 1 cucchiaio di uvetta
- 2 cucchiaini di pinoli
- un pezzetto di zenzero
- un pizzico di zafferano in stimmi
- 6 semi di cardamomo
- 1 limone
- 50g di ravanelli
- Olio EVO, aceto, sale, pepe q.b.

preparazione

Mettere a mollo l'**uvetta** nell'aceto per 24 ore.

In una ciotola d'acqua aggiungere un pizzico di **sale**, il **cardamomo**, gli **stimmi di zafferano** e alcuni grani di **pepe**. Scaldare l'acqua e portarla a bollore quindi cuocervi il **pollo**. Far raffreddare il pollo, scolarlo, tagliarlo e sfilettarlo in modo da ottenere tanti pezzetti molto piccoli, regolari e teneri. Abbrustolire appena i **pinoli**, scolare e strizzare l'uvetta, quindi aggiungere i due ingredienti al pollo. Condire con poco **olio**, con una grattugiata di **zenzero** e sale quindi procedere con l'impattamento.

Disporre quanto ottenuto al centro di un piatto da portata; sbucciare gli **avocado**, tagliarli a pezzi regolari e disporli tutt'attorno al pollo; spruzzare col **succo di limone**, spargervi sopra una manciata di pepe bianco e una grattugiatina di seme di avocado, quindi servire con del **ravanello** a fette.



www.gliaromiinpiazza.it - @gliaromiinpiazza

ZAFFERANO

special menu

Cheesecake allo zafferano

difficoltà facile

tempo 40 minuti

porzioni 6 persone

ingredienti

- 5 stimmi di zafferano
- 200g di zucchero di canna
- 400g di biscotti secchi
- 400g di formaggio fresco spalmabile
- 230g di burro
- Succo di 1/2 limone
- 300g di panna
- frutta fresca o secca/essiccata a piacere

preparazione

Preparare la base della torta tritando finemente i **biscotti** secchi. Sciogliere il **burro** in un pentolino e amalgamarlo ai biscotti tritati. Imburrare uno stampo da torta a cerniera, stendere l'impasto ottenuto sul fondo e sul bordo; lasciare riposare nel congelatore per 20 minuti.

Montare a neve la **panna** e aggiungervi gli **stimmi di zafferano**. In una ciotola capiente versare lo **zucchero di canna**, unire il **formaggio fresco**, il **succo di limone** e la panna precedentemente montata.

Riprendere la teglia dal congelatore, versarvi il composto e lasciar riposare per almeno un'ora in frigorifero.

Guarnire con **frutta fresca** o **secca** a piacere.



GLI *aromi* IN *piazza*

www.gliaromiinpiazza.it - @gliaromiinpiazza