

RICETTARIO



Zafferano di
CARBOGNANO

ZAFFERANO PURO IN STIMMI

CROSTINI CON UOVA ALLO ZAFFERANO E SALMONE

ANTIPASTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 10min
 TEMPO DI COTTURA 10min
 PORZIONI 4
 TEMPO TOTALE 35min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Tostate le fette di pane nel grill fino a leggera doratura. In una ciotola, sbattete, con una forchetta, le uova, il tanto che basta a romperle.
- 3 Tagliate il burro a dadini e unitelo al composto insieme al sale. In una ciotolina amalgamate la panna con il preparato di zafferano.
- 4 Versate il composto con le uova all'interno di una padella che posizionerete all'interno di un'altra casseruola contenente acqua calda. La cottura a bagnomaria essendo più delicata, lo renderà particolarmente morbido e cremoso. Aggiungete la panna con lo zafferano. Con un cucchiaino mescolate lentamente le uova fino a quando si saranno rapprese e cotte, senza mai essere asciutte. Trasferitele sulle fette di pane tostato.
- 5 Aggiungete il salmone affumicato e qualche stelo d'erba cipollina. Completate con pepe fresco di mulinello e servite subito.



INGREDIENTI

8 fette di pane tipo ciabatta, 150g di salmone affumicato a fette sottili, 4 uova, 30g di burro, 2 cucchiaini di panna fresca, 0,10g di zafferano, erba cipollina, sale, pepe



TARTINE DI RISO AL SALTO CON ZAFFERANO CRESCENZA E MAZZANCOLLE

ANTIPASTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
 TEMPO DI COTTURA 30min
 PORZIONI 4
 TEMPO TOTALE 50min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Mondate e tritate finemente lo scalogno. Fatelo dorare in una casseruola con una noce di burro. Aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con il vino. Incorporate gradualmente il brodo bollente avendo cura di immergere sempre i chicchi di riso nel liquido, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Aggiungete il preparato di zafferano. Quando sarà trascorso il tempo di cottura e i chicchi di riso saranno al dente, togliete dal fuoco e mantecate con grana, pepe e una generosa noce di burro. Fate intiepidire e tenete da parte.
- 3 Lavate le mazzancolle, privatele del carapace e del budello. Sbollentatele per pochi secondi. Ungete il fondo della padella con il burro. Fate dorare quattro dischi di riso precedentemente coppati con il coppapasta da sei cm e fateli abbrustolire su fuoco vivace per 4-5 minuti per lato.
- 4 Farcite ogni disco con un cucchiaino di crescenza, due mazzancolle e una foglia di prezzemolo. Servite subito le tartine di riso al salto con crescenza e mazzancolle.



INGREDIENTI

320g di riso tipo Carnaroli, 1 bicchiere di vino bianco secco, 0,30g di zafferano, 50g di grana grattugiato, 1 scalogno, 150cl di brodo vegetale, sale, burro, pepe, 8 mazzancolle fresche, 200g di crescenza, prezzemolo fresco



MUFFIN PANCETTA E ZAFFERANO

ANTIPIASTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
TEMPO DI COTTURA 30min
PORZIONI 5

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Grattugiate il Grana Padano DOP e tenetelo da parte. Tagliate anche la pancetta staccata a cubetti. Versate le uova in una ciotola, iniziate a sbatterle con la frusta, quindi versate a filo il latte e l'olio continuando a mescolare. Salate, pepate.
- 3 Versate la farina poco per volta e il lievito mescolando sempre con la frusta, fino a quando non saranno completamente incorporate. Versate anche il preparato di zafferano.
- 4 A questo punto unite il Grana Padano DOP grattugiato e mescolate ancora con la frusta. Aggiungete il timo, la pancetta a cubetti e mescolate con una spatola per incorporarli. Versate l'impasto dei muffin all'interno dei pirottini di alluminio. Per ciascun muffin serviranno circa 100g di impasto. Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaino 17 e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti nel ripiano centrale. Poi sformate e servite.



INGREDIENTI

3 uova medie, 120g Grana Padano DOP, 200g farina 00, 280g pancetta staccata, Olio di semi di girasole, 100g di latte intero, lievito istantaneo per preparazioni salate, 0,10g di zafferano, 4 rametti di timo, Pepe nero, sale



COUS COUS ALLO ZAFFERANO CON SPEZZATINO AI PEPERONI

PIATTO UNICO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
TEMPO DI COTTURA 40min
TEMPO DI RIPOSO 10min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 25min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Lavate e asciugate i peperoni. Eliminate il picciolo, i semi, i filamenti interni e tagliateli prima a falde e poi a rombi. Infarinare i pezzi di spezzatino, metteteli in un grosso colino per eliminare l'eccesso di farina e salateli. Scaldare 4 cucchiaini di olio in una casseruola, unite lo spezzatino e rosolatelo a fuoco vivace per 4-5 minuti. Bagnatelo con il vino e lasciate evaporare. Aggiungete la cipolla tagliata a spicchi sottili e i peperoni.
- 3 Lasciate appassire le verdure qualche minuto a fuoco medio poi unite la passata di pomodoro, salate e unite 2-3 mestoli di acqua bollente. Coprite la casseruola e proseguite la cottura per 40 minuti su fiamma bassa, unendo se necessario altra acqua bollente, poca alla volta. Unite al cous cous la tazzina con lo zafferano, una presa di sale e 2 cucchiaini di olio, coprite e lasciate gonfiare per 10 minuti poi sgranatelo con una forchetta.
- 4 Disponete il cous cous sui piatti con sopra la carne con il suo brodo di cottura. Aggiungete qualche foglia di prezzemolo spezzettato e servite subito.



INGREDIENTI

600g di spezzatino di vitello, poca farina, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 cipolla rossa, 1 peperone verde, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
 TEMPO DI COTTURA 20min
 PORZIONI 4
 TEMPO TOTALE 40min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Tostate il riso con l'olio per 3/4 minuti a fiamma delicata. Sfumate con il vino bianco. Aggiungete il fondo bollente, la cipolla tritata e stufata, il sale. A tre quarti della cottura unire il preparato di zafferano. Cuocere per assorbimento fino a cottura al dente. Mantecare con il burro ed il Grana Padano DOP.
- 3 Mentre il riso cuoce preparare il pops di grana: tagliate a cubetti la parte limitrofa alla crosta esterna del Grana Padano DOP. Cuoceteli nel microonde a massima potenza per circa 30/40 secondi.
- 4 Servire il riso allo zafferano con i pops di grana.

NOTA: Quando sulla scatola del riso si legge "tempo di cottura: xx minuti" va inteso per la bollitura del riso. Quando si calcolano i tempi di cottura del risotto vanno inclusi anche i 3 minuti di mantecatura.

Se il riso ha una cottura di 18 minuti, il fuoco va spento a 16 minuti per poi aggiungere i 3-4 minuti della mantecatura



INGREDIENTI

240g riso carnaroli, 40g cipolla tritata e stufata, 2l fondo bianco di pollo, 50cl vino bianco, 100g di burro, 100g Grana Padano DOP, 20g olio extravergine d'oliva Garda DOP, 0,40g di zafferano, sale integrale, pepe bianco



GNOCCHI RADICCHIO E ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 10min
 TEMPO DI COTTURA 30min
 PORZIONI 4
 TEMPO TOTALE 40min
 CALORIE 338

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Per gli gnocchi bastano pochi minuti di cottura. Iniziate a preparare il condimento degli gnocchi al radicchio e zafferano, in un tegame scaldate due cucchiai d'olio con una noce di burro e fatevi appassire il radicchio a listarelle. Aggiungete la panna, il contenuto della tazzina con lo zafferano, salate e portate a cottura in 20 minuti.
- 3 Lessate gli gnocchi, scolateli, passateli nel tegame del condimento e saltateli mezzo minuto a fuoco vivo. Trasferite gli gnocchi al radicchio e zafferano sul piatto da portata, cospargeteli con il parmigiano.



INGREDIENTI

1kg di gnocchi di patate.
 Per condire: 1 cespo di radicchio, 0,10g di zafferano, 50g di parmigiano, 2 cucchiai di panna, burro, olio, sale



GNOCCHI COZZE E ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE	30min
TEMPO DI COTTURA	20min
PORZIONI	4
TEMPO TOTALE	50min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Dedicatevi quindi alla pulizia delle cozze e una volta terminata trasferite i mitili in una pentola capiente e coperta, posta su fuoco vivace. Quando le valve saranno tutte aperte togliele dal fuoco e sgusciate i molluschi.
- 3 Ponete sul fuoco una grossa pentola piena d'acqua e portatela a bollire. Nel frattempo fate scaldare due cucchiai d'olio in un largo tegame e lasciatevi insaporire lo spicchio d'aglio che poi va eliminato. Unite le cozze, la polpa di pomodoro e fate cuocere a fiamma medio bassa per 10 minuti. Poco prima del termine unite il contenuto della tazzina con lo zafferano, salate e pepate. Lessate gli gnocchi e quando vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola trasferendoli direttamente nel tegame con il sugo. Muovete gli gnocchi con delicatezza per un paio di minuti in modo che si condiscano in maniera uniforme senza rompersi.
- 4 Suddividete gli gnocchi alle cozze e zafferano nei singoli piatti, completate con un po' di prezzemolo tritato e servite subito.



INGREDIENTI

1kg di gnocchi di patate, 350g di polpa di pomodoro, 1kg di cozze, 1 spicchio d'aglio, 0,10g di zafferano, prezzemolo fresco, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero



PASTA SARDE E ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE	40min
TEMPO DI COTTURA	60min
PORZIONI	4
TEMPO TOTALE	1h40min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Prendete le sarde: eliminate la testa, apritele a libro dalla parte del ventre, spinatelo, infarinatene la metà e frigetelo in olio bollente. Tenete da parte.
- 3 In un tegame scaldate due cucchiai di olio con l'aglio: adagiatevi le restanti sarde, versatevi mezzo bicchiere d'acqua e cuocete per circa 10 minuti. Aggiungete lo zafferano, del prezzemolo tritato, sale, pepe e mescolate in modo che le sarde si disfino. Lasciate cuocere altri 5-10 minuti: ritirate e tenete da parte. In un altro tegame fate sfuffare la cipolla tritata con mezzo bicchiere d'acqua e tre cucchiai d'olio. Aggiungete l'uvetta fatta rinvenire in acqua e ben strizzata, i pinoli, i filetti di acciuga e il finocchietto tritato fine. Fate cuocere per circa 10 minuti.
- 4 Nel frattempo avrete fatto lessare in abbondante acqua salata i gambi del finocchietto, per 15 minuti dal bollire. Toglieteli e portate quindi a cottura i bucatini nella medesima acqua, scolateli e trasferiteli nella padella con le sarde. Condite con un giro d'olio e mescolate.
- 5 In una pirofila da forno disponete strati di pasta alternati a strati di sarde fritte e di salsa con le cipolle, l'uvetta e i pinoli. Terminate con una spolverata di prezzemolo e volendo ancora un po' di finocchietto tritati.



INGREDIENTI

320g di bucatini, 320g di sarde fresche, 3 mazzetti di finocchietto selvatico, 40g di uvetta sultanina, 40g di pinoli, 2 filetti di acciughe dissalate, mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 0,10g di zafferano, farina, olio extravergine di oliva, sale, pepe



PENNE AL TONNO, FINOCCHIETTO E ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
TEMPO DI COTTURA 10min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 30min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Per preparare queste gustose penne al tonno tritate al coltello le foglie del finocchietto selvatico, tenete da parte. Tritate anche il cipollotto fresco. In una padella torstate i pinoli, serviranno alla fine della preparazione. Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata. Mentre cuocerà potrete preparare il condimento. Ammollate l'uvetta.
- 3 Stufate in padella il cipollotto tritato con un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il finocchietto e lasciate insaporire, continuate la cottura con poca acqua bollente della pasta alla volta.
- 4 Unite l'uvetta strizzata con lo zafferano e una parte dei pinoli. Saltate in padella le penne molto al dente, fuori dal fuoco mantecate con il tonno ben sgocciolato, il peperoncino e i pinoli tostati.
- 5 Servite la vostra pasta al tonno completando con della panure croccante e, se lo gradite, dell'altro finocchietto fresco.



INGREDIENTI

1 confezione di tonno, 320g di penne ritorte, 1 mazzetto di finocchietto selvatico, 40g di pinoli, 40g di uvetta, 1 cipollotto fresco, 0.10g di zafferano, peperoncino, 30g di briciole di pane, sale, olio evo



PENNE ALLO ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 10min
TEMPO DI COTTURA 25min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 35min
CALORIE 338

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Iniziare la preparazione delle penne allo zafferano dal soffritto di cipolla. In una larga casseruola lasciate fondere il burro con un cucchiaino d'olio e fatevi appassire la cipolla tagliata a fettine sottili. Quando è diventata trasparente unite le penne e mescolate bene perché assorbano tutto il condimento. Appena sono diventate ben lucide versate un mestolino di brodo caldo e, mescolando, fatelo assorbire. Proseguite così di seguito, come per un classico risotto, fino a completa cottura della pasta, regolando infine il sale.
- 3 Due minuti prima di ritirare le penne dal fuoco versate nel recipiente tutto il contenuto della tazzina con lo zafferano. Mescolate in modo che le penne diventino uniformemente gialle. Spegnete, cospargete di parmigiano grattugiato, aggiungete il pepe macinato e mescolate bene.
- 4 Le penne allo zafferano sono pronte, a piacere potrete cospargerle con ancora un po' di parmigiano grattugiato e pepe. Servite subito.



INGREDIENTI

320 g di penne lisce, 40g di burro, 40g di parmigiano grattugiato, 1/2 litro di brodo vegetale, 0.1g di zafferano, 1 cipolla bianca, olio extravergine di oliva, pepe nero, sale



RISO ALLO ZAFFERANO AL SALTO

PRIMO PIATTO

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 In una casseruola lasciate sciogliere metà burro (circa 20 g) con l'olio e insaporitevi la cipolla tritata. Quando la cipolla diventa trasparente aggiungete il riso e mescolate bene.
- 3 Fate insaporire per qualche istante quindi unite il preparato di zafferano e mescolate bene. Bagnate con il vino e lasciate evaporare. A questo punto procedete come di consueto portando a cottura il risotto per 10 minuti, unendo poco brodo caldo alla volta: una mestolata quando il precedente è stato assorbito. Togliete dal fuoco, mantecate con il restante burro e il grana padano grattugiato e regolate sale e pepe a piacere.
- 4 Versate il risotto su un piatto, allargatelo sgranandolo bene con una forchetta e fatelo raffreddare completamente. Imburrate leggermente una padella, distribuitevi il riso schiacciandolo con un cucchiaino di legno e fatelo dorare a fuoco vivace 4-5 minuti per parte. Per girare in modo agevole il riso potete usare un coperchio liscio unto con un filo d'olio.
- 5 Quando si formerà una crosticina dorata su ambo i lati del riso, rovesciate la preparazione sul piatto e servite.



INGREDIENTI

320g di riso, 1 cipolla, 50g di burro, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 0,30g di zafferano, 40g di Grana Padano grattugiato, 1l e 1/2 di brodo, sale, pepe



TEMPO DI PREPARAZIONE 10min
TEMPO DI COTTURA 20min
TEMPO DI RIPOSO 30min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 1h00min

STROZZAPRETI ZUCCHINE E ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 15min
TEMPO DI COTTURA 15min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 30min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Iniziate a preparare gli strozzapreti con zucchine e zafferano mettendo a bollire l'acqua per la pasta. Intanto che questa arriva a bollore, separate i fiori dalle zucchine. Spuntate le zucchine e tagliatele obliquamente a tocchetti. Poi pulite i fiori eliminando la base (in questo modo verrà via anche il pistillo). Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con l'olio e i fiori di zucca spezzettati.
- 3 Tuffate gli strozzapreti nell'acqua e cuoceteli per il tempo indicato sulla confezione. Intanto che la pasta cuoce, unite le zucchine ai fiori di zucca, bagnate con 2 mestoli di acqua di cottura della pasta e profumate con le foglioline di timo. Regolate di sale e pepe e cuocete tutto fino a che le zucchine diventano tenere.
- 4 Scolate la pasta al dente recuperando un po' di acqua di cottura, trasferitela nella padella con le zucchine e i fiori, versate il contenuto della tazzina con lo zafferano, alzate la fiamma e fate saltare tutto per un paio di minuti per insaporire bene. Gli strozzapreti con zucchine e zafferano sono pronti.



INGREDIENTI

320g di strozzapreti, 250g di zucchine piccole con il fiore, 0,10g di zafferano, 1 scalogno, 2 rametti di timo, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe



TAGLIATELLE CON FUNGHI SALSICCIA E ZAFFERANO

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 15min
TEMPO DI COTTURA 15min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 30min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Per realizzare le tagliatelle al sugo di funghi, salsiccia e zafferano, dopo aver messo sul fuoco una capiente pentola di acqua salata, preparate il condimento. Eliminare il budello della salsiccia, rimuovete la base terrosa dai funghi e puliteli delicatamente, quindi affettate i più grandi e lasciate interi i più piccoli. Mondate e tritate finemente lo scalogno e l'aglio e fateli dorare in una capiente padella con poco olio. Aggiungete la salsiccia e fatela rosolare, sgranandola con un cucchiaino di legno. Quando ha preso colore unite i funghi e fate insaporire. Sfumate con il vino, salate e pepate.
- 3 Aggiungete la panna e lasciate insaporire qualche minuto, poi aggiungete il contenuto della tazzina con lo zafferano al sughetto.
- 4 Scolate la pasta al dente e saltatela in padella con il condimento. Mantecate con un filo di olio a crudo, unite qualche fogliolina di timo fresco e servite subito le tagliatelle al sugo di funghi, salsiccia e zafferano.



INGREDIENTI

350g di tagliatelle fresche all'uovo, 1 salsiccia di prosciutto di maiale, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, 250g di funghi pioppini, ½ bicchiere di vino rosso, 125ml di panna, 0,10g di zafferano, timo fresco, olio, sale



VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO CON GAMBERONI

PRIMO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
TEMPO DI COTTURA 10min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 30min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Per preparare queste gustose penne al tonno tritate al coltello le foglie del finocchietto selvatico, tenete da parte. Tritate anche il cipollotto fresco. In una padella torstate i pinoli, serviranno alla fine della preparazione. Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata. Mentre cuocerà potrete preparare il condimento. Ammollate l'uvetta.
- 3 Stufate in padella il cipollotto tritato con un filo d'olio, aggiungete il finocchietto e lasciate insaporire, continuate la cottura con poca acqua bollente della pasta alla volta.
- 4 Unite l'uvetta strizzata con lo zafferano e una parte dei pinoli. Saltate in padella le penne molto al dente, fuori dal fuoco mantecate con il tonno ben sgocciolato, il peperoncino e i pinoli tostati.
- 5 Servite la vostra pasta al tonno completando con della panure croccante e, se lo gradite, dell'altro finocchietto fresco.



INGREDIENTI

1 confezione di tonno, 320g di penne ritorte, 1 mazzetto di finocchietto selvatico, 40g di pinoli, 40g di uvetta, 1 cipollotto fresco, 0,10g di zafferano, peperoncino, 30g di briciole di pane, sale, olio evo



ORZOTTO FUNGHI, FORMAGGIO E ZAFFERANO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
TEMPO DI COTTURA 40min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 1h10min

PRIMO PIATTO

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 In una padella antiaderente fate insaporire l'olio con l'aglio e, quando sarà diventato dorato, eliminatelo. Aggiungete i funghi mondati e tagliati a fettine, salate, pepate e portate a cottura. Tenete da parte. Tritate lo scalogno e fatelo imbriondire in una casseruola con l'olio d'oliva.
- 3 Quando sarà diventato trasparente unite l'orzo e tostatelo per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura per il tempo indicato sulla confezione (circa 25-30 minuti) unendo un mestolo di brodo caldo alla volta.
- 4 Quando mancano 8 minuti dalla fine unite i funghi e mescolate. Aggiungete lo zafferano e amalgamate.
- 5 Spegnete, unite il burro e il formaggio a cubetti. Mantecate così come fareste con un comune risotto, lasciate riposare per un paio di minuti e trasferite nei piatti da portata completando con funghi e timo fresco a piacere.



INGREDIENTI

250g di orzo perlato, 400g di funghi porcini, 1 scalogno, ½ bicchiere di vino bianco secco, brodo vegetale caldo, 40g di formaggio tipo Dobbaiaco a cubetti, 30g di burro, 1 spicchio d'aglio, 0,10g di zafferano, olio, sale, pepe, timo fresco



POLPETTE DI RISO ALLO ZAFFERANO E PISELLI

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
TEMPO DI COTTURA 30min
PORZIONI 4/6
TEMPO TOTALE 50min

SECONDO PIATTO

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Preparare le Polpette di riso allo zafferano e piselli è davvero semplice. Portate a ebollizione una casseruola con acqua, un cucchiaino di olio extravergine d'oliva, lo zafferano e il sale grosso. Quando sarà giunta a bollire unite il riso e cuocete per 10-12 minuti, quindi scolate bene e trasferite in una ciotola insieme ai piselli già sbollentati. Aggiungete il burro, il parmigiano, il prezzemolo tritato e mescolate, aggiustando di sale e di pepe. Fate raffreddare bene. Con le mani inumidite formate delle polpette.
- 3 Passatele prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato in modo da ricoprirle in maniera omogenea. Potete anche ripetere il passaggio due volte, per avere una doppia panatura. Friggetele in abbondante olio caldo a 170° fino a doratura.
- 4 Scolatele con un mestolo forato e servite. Le polpette di riso allo zafferano e piselli ancora calde.



INGREDIENTI

200g di riso, 25g di burro, 30g di parmigiano reggiano grattugiato, 0,10g di zafferano, 150g di piselli già sbollentati, 2 uova, pangrattato, prezzemolo fresco, olio di semi di arachide per friggere, sale, pepe



POLLO ALLO ZAFFERANO E VERDURE GRIGLIATE

SECONDO PIATTO

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Cominciate a mondare e tagliare la cipolla riducendola a falde sottili. Tagliate anche il petto di pollo a cubetti e infarinatelo velocemente in poca farina.
- 3 Fate scaldare un po' di olio in una padella capiente e lasciate dorare la cipolla. Aggiungete le verdure grigliate tagliate a cubetti e fatele rosolare finché si saranno ammorbidite.
- 4 Unite quindi anche i cubetti di petto di pollo infarinati e fateli rosolare su fuoco vivace mescolando spesso.
- 5 Irrorate carne e verdure, aggiungete il preparato di zafferano, mescolate, salate, pepate e portate a bollore. Abbassate la fiamma e portate a cottura facendo evaporare il liquido in eccesso. Spegnete quando il pollo sarà ben cotto e il fondo di cottura cremoso. Aggiungete qualche foglia di mentuccia e di timo, un giro di olio a crudo e servite subito i bocconcini di pollo allo zafferano e verdure grigliate.



INGREDIENTI

400g di petto di pollo, 1 peperone grigliato tagliato a cubetti, 1 zucchina grigliata tagliata a cubetti, 1 melanzana grigliata tagliata a cubetti, 1 cipolla, farina, menta fresca, timo fresco, 0,10g di zafferano, olio extravergine di oliva, sale, pepe



TEMPO DI PREPARAZIONE 10min
TEMPO DI COTTURA 20min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 30min

FILETTI DI TRIGLIE ALLO ZAFFERANO CON CAPONATA DI VERDURE

SECONDO PIATTO

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/30 minuti.
- 2 Mondate tutte le verdure (eccetto la cipolla) tagliandole a cubettini. Affettate la cipolla, fatela appassire in una padella insieme all'olio e all'aglio schiacciato. Unite le verdure, salate, pepate e cuocete per circa 30 minuti. Verso fine cottura unite i capperi e le olive.
- 3 Lavate i filetti delle triglie e, squamateli senza eliminare la pelle. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola insieme a 3 cucchiaini d'extravergine. Quando sarà diventato trasparente unite i filetti di triglie impanati in poca farina e fateli rosolare da ambo i lati.
- 4 Sfumate con il vino, salate, pepate e unite lo zafferano che avrete diluito in una tazzina d'acqua calda. Lasciate sfumare, unite la maggiorana e completate la cottura regolandovi in base allo spessore dei filetti. Servite i filetti di triglie in salsa allo zafferano con la caponata precedentemente preparata.



INGREDIENTI

8 filetti di triglie, 1 scalogno, 0,10g di zafferano, ½ bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di oliva, maggiorana fresca, farina, sale, pepe
PER LA CAPONATA: 3 melanzane perline, 1 zucchina, 1 pomodoro, 1 peperone rosso, una manciata di olive taggiasche, 1 cucchiaino di capperi dissalati, 1 cipollotto di Tropea, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva, sale, pepe



TEMPO DI PREPARAZIONE 15min
TEMPO DI COTTURA 40min
PORZIONI 4
TEMPO TOTALE 55min

POLLO ALLO ZAFFERANO

SECONDO PIATTO

TEMPO DI PREPARAZIONE 15min
 TEMPO DI COTTURA 60min
 PORZIONI 4
 TEMPO TOTALE 1h15min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Iniziate la preparazione rosolando le sovracosce in una padella con il burro e l'olio. Versate il brandy e fate evaporare a fuoco alto. Proseguite la cottura per un'ora circa abbassando al minimo la fiamma. Se lo vedete troppo asciutto aggiungete un po' di brodo caldo. Salate e pepate a piacere.
- 3 Intanto, sciogliete nel brodo caldo lo zafferano. Una volta cotto il pollo, aggiungete la farina e versate un mestolo di brodo. Mescolate il tutto, aggiungete la panna, un po' di prezzemolo tritato e il preparato di zafferano. Aggiustate di sale.
- 4 Lasciate che il pollo si insaporisca qualche minuto sul fuoco. Il pollo allo zafferano è pronto per essere servito.



INGREDIENTI

1kg e mezzo circa di sovracosce di pollo, 2dl di panna fresca, brodo (anche vegetale), un bicchierino di brandy, 1 cucchiaino di farina, 0,20g di zafferano, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, burro



CECI ALLO ZAFFERANO

CONTORNO

TEMPO DI PREPARAZIONE 10min
 TEMPO DI COTTURA 2h
 PORZIONI 4/6
 TEMPO TOTALE 25min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Per preparare i ceci allo zafferano iniziate a lessare i legumi in circa 2 litri d'acqua, insieme alla foglia d'alloro, lasciandoli sobbollire molto adagio per circa 1 ora e mezzo o anche due. Sgocciolate i ceci ed eliminate l'alloro. In una padella scaldate due-tre cucchiaini d'olio, insaporitevi la cipolla tritata e quando è diventata trasparente unite la polpa di pomodoro e il peperoncino piccante. Salate e cuocete per 5-10 minuti, mescolando spesso.
- 3 Versate il preparato di zafferano nel soffritto, mescolate e portate a bollore. Unite quindi i ceci, regolate il sale e lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma media.
- 4 Trasferite i ceci allo zafferano sul piatto da portata e servite a tavola.



INGREDIENTI

300g di ceci già ammollati, 200g di polpa di pomodoro, 1 cipolla, 0,10g di zafferano, peperoncino piccante, 1 foglia d'alloro, olio extravergine di oliva, sale



BUNDT CAKE ALLO ZAFFERANO E CIOCCOLATO BIANCO

DOLCE

TEMPO DI PREPARAZIONE 20min
 TEMPO DI COTTURA 35min
 PORZIONI 8
 TEMPO DI RIPOSO 30min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un mortaio (o semplicemente in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino) insieme a un cucchiaino di zucchero prelevato dal totale. Aggiungete il rum e lasciate in infusione per 15/20 minuti.
- 2 In una casseruola fate fondere il burro con il latte. Unitevi lo zafferano con il rum, ritirate e lasciate raffreddare. In una ciotola montate le uova con lo zucchero e i semi prelevati dalla bacca di vaniglia, fino a ottenere un composto bianco e spumoso.
- 3 Aggiungete la farina setacciata insieme al lievito alternati a cucchiainate del composto di burro e latte allo zafferano. Mescolate con una spatola per amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo.
- 4 Versatelo in uno stampo da bundt cake, da 26 cm di diametro, imburrato e infarinato. Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 35 minuti, verificando la cottura con uno stecchino di legno che, inserito nel dolce dovrà uscire asciutto e pulito. Sfornate il dolce e fatelo raffreddare completamente prima di sfornarlo. Per la decorazione fate fondere il cioccolato bianco per 2 minuti nel microonde oppure a bagnomaria e distribuitelo sul dolce, aiutandovi con un sac-a-poche dalla bocchetta liscia per dosarlo al meglio. Completate con i pistacchi grossolanamente tritati e servite la bundt cake allo zafferano e cioccolato bianco quando quest'ultimo si sarà leggermente rappreso.



INGREDIENTI

PER LA TORTA: 240g di farina 00, 260g di zucchero semolato, 200g di burro, 100ml di latte intero, 2 uova, 0,10g di zafferano, 2 cucchiaini di lievito per dolci, ½ bacca di vaniglia, 2 cucchiaini di rum
 PER DECORARE: 100g di cioccolato bianco, 40g di pistacchi tritati



TORTA DI RISO ALLO ZAFFERANO CON CIOCCOLATO BIANCO

DOLCE

TEMPO DI PREPARAZIONE 30min
 TEMPO DI COTTURA 45min
 TEMPO DI RIPOSO 2h
 PORZIONI 6/8
 TEMPO TOTALE 3h15min

- 1 Triturare i pistilli di zafferano in un pezzetto di carta forno con un cucchiaino e lasciate in infusione in una tazzina da caffè con acqua calda o brodo caldo per 15/20 minuti.
- 2 Mettete il riso insieme al latte in una casseruola e portate ad ebollizione mescolando un paio di volte. Abbassate la fiamma e fate cuocere coperto fino a completo assorbimento. A cottura ultimata aggiungete lo zucchero e il preparato di zafferano, mescolando bene. Trasferite l'impasto in una ciotola e, quando si sarà raffreddato, unite i tuorli, uno alla volta, avendo cura che il precedente sia perfettamente amalgamato prima di aggiungere il successivo.
- 3 Montati gli albumi a neve densa con un pizzico di sale e uniteli al riso una cucchiainata alla volta. Quando il composto sarà perfettamente amalgamato versatelo in uno stampo a cerniera da 24 cm, imburrato e infarinato, e lasciatelo riposare almeno 2 ore a temperatura ambiente.
- 4 Trascorso il tempo di riposo cuocete il dolce in forno preriscaldato, alla temperatura di 180°, per circa 45 minuti. Sfornate la torta di riso allo zafferano, lasciatela intiepidire quindi sfornatela con delicatezza e al momento di servire decorate la superficie con scaglie di cioccolato bianco grattugiato.



INGREDIENTI

150g di riso, 1l di latte fresco intero, 150g di zucchero semolato, 0,20g di zafferano, 3 uova, sale, cioccolato bianco per guarnire



Azienda Agricola Brigiari Luca
Voc. Cà de La Verna, 23 - San Leo Bastia
06018 Città di Castello (PG)
P.IVA: 03597220544
tel. 3477655218
luca@brigiari.it



Zafferano di
CARBOGNANO
ZAFFERANO PURO IN STIMMI