

Lo zafferano in cucina, come si usa

A differenza di quello di produzione industriale, lo zafferano richiede un po' di pazienza per sprigionare il profumo intenso e il colore giallo oro. Gli stimmi contenuti nella bustina vanno adagiati in una tazza: si fa bollire un po' d'acqua o brodo, se ne versano uno-due mestoli, si lascia riposare coprendo la tazza per almeno 30 minuti, il tempo necessario per farli rinvenire. Il rito è compiuto: sono pronti per l'uso.

Zucchine ripiene allo Zafferano

Lavate le zucchine, tagliatele a metà e svuotatele usando l'apposito coltellino. Lessatele in poca acqua salata per ammorbidirle. Fate soffriggere in olio extravergine uno scalogno tritato, aggiungete poi la polpa delle zucchine, le erbe aromatiche tritate – prezzemolo, timo, origano e basilico, un po' di parmigiano, pane grattugiato, sale e lo zafferano purissimo di Maremma che avrete sciolto per tempo in un poco di acqua bollente. Riempite le zucchine, disponetele in una teglia o piatto da forno leggermente unto, spolverizzatele ancora di pan grattato e mettetele nel forno a 180° fino a che risultino dorate.

Fusilli ai Gamberetti e Zafferano

Preparare lo Zafferano come da istruzioni sulla confezione. Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata mentre in una padella si fanno saltare i gamberi con olio e aglio, a cui aggiungere poi lo zafferano con il suo liquido. Unire la pasta nella padella con i gamberi e amalgamare il tutto per due minuti. Aggiungere prezzemolo tritato a guarnire.

Pollo stufato allo Zafferano

Pollo a pezzi, cipolla, vino bianco, brodo, patate e una bustina di Zafferano Purissimo di Maremma. Tritare la cipolla e farla rosolare con un poco di olio d'oliva, unire il pollo e quindi mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciare per qualche minuto che il vino evapori per bene, quindi aggiungere le patate tagliate a tocchi, un po' di sale e far rosolare il tutto per alcuni minuti ancora. Dopo aver scottato il pollo e le patate aggiungere la tazza di brodo caldo con lo zafferano, unire il tutto coprire e far cuocere a fuoco vivo.

Salsa per pesce allo zafferano

Preparate un bicchiere di brodo vegetale. Fate sciogliere in un pentolino 100 gr di burro con un pizzico di sale e paprica, unite un paio di cucchiai di farina (vedi besciamella ricetta delle uova ripiene) e lo zafferano purissimo di Maremma che avrete sciolto in una tazza di brodo caldo. Mescolate bene con un cucchiaio di legno, unitevi lentamente e sempre mischiando il resto del brodo, fate sobbollire per 10/15 minuti. Questa salsa va servita calda e accompagna bene il pesce o le verdure.

Polpette di riso allo zafferano

Lessate al dente 300 gr di riso per risotti, circa 15/18 minuti dipende dalla qualità e tipo di riso che avete in cucina. Scolatelo e uniteci un uovo intero, un paio di cucchiari di parmigiano, un tocco di burro e la tazza di acqua o brodo in cui avrete fatto rinvenire in tempo una bustina di zafferano purissimo di Maremma. Fatelo leggermente raffreddare in modo che sia possibile farne delle polpette. Con le mani umide, prelevate una piccola quantità di riso e fatene delle polpette grandi come una noce. A questo punto infarinatele, passatele in un uovo sbattuto a cui avrete aggiunto del sale e quindi nel pan grattato. Friggete per pochi minuti e servite caldo. Ottimo come aperitivo e antipasto.

Seppie allo Zafferano

Preparare lo Zafferano come da istruzioni sulla confezione. Pulire accuratamente le seppie, tagliarle ad anelli ed asciugarle. Far soffriggere nell'olio cipolla, aglio, pomodoro, sedano e peperone tagliati in pezzi non troppo piccoli. Aggiungere le seppie e far cuocere per 7 minuti circa. Salare, aggiungere un goccio di brandy e farlo evaporare. Unire quindi una tazza di brodo vegetale e far cuocere a fuoco basso con il coperchio, per 15 minuti circa, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. A cottura quasi ultimata aggiungere mezza tazza di brodo vegetale con lo zafferano, far ritirare, poi spegnere il fuoco e lasciar riposare, con il coperchio, per 2 minuti.

Ricotta allo Zafferano

600 gr di ricotta di pecora, una bustina di zafferano, vino passito q.b. Amalgamare bene la ricotta con lo zafferano preparato come da istruzioni, zucchero a vostro piacimento e un cucchiario vino passito. Servito fresco con un bicchiere di vino passito ottimo e veloce come dessert.

Agnello allo Zafferano

Triturare in un mortaio di ceramica lo zafferano in stim versare del brodo caldo e lasciarlo rinvenire per 30/45 min. Tagliare l'agnello in piccoli pezzi e farlo rosolare nell'olio in tegame a fuoco vivace, salare e pepare. Aggiungere sughetto che si è formato l'aglio, la cipolla, pomodori s« trituri e prezzemolo spezzettato a mano. Far cuocere a fur basso per un po, poi aggiungere il vino ed alzare il fuoco far evaporare. Riabbassare il fuoco e far cuocere per circa minuti. Se il sugo si ritira troppo aggiungere via via acqua calda. 5 minuti prima di fine cottura versare lo zafferano e il suo liquido ed appena ritirato servire molto caldo.