CUCINA CON

zaffy

PROFUMO DI GIALLO

Non il classico ricettario ma un libro creativo sullo zafferano

Con le ricette dello chef stellato Giancarlo Morelli

PROFUMO DI GIALLO

Non il classico ricettario ma un libro creativo sullo zafferano

LO ZAFFERANO

UN AROMA DI GUSTO,
TRA STORIA E FOLKLORE.
pag 4

VI SIETE MAI CHIESTI PERCHÉ
È COSÌ PREGIATO?
pag 6

DIETRO LE QUINTE
DELLA SUA LAVORAZIONE
IN ITALIA
pag 8

LE RICETTE

DI CUCCHIAIO D'ARGENTO
pag 10

DEI NOSTRI BLOGGER
pag 20

DI GIANCARLO MORELLI
pag 72

zaffy

ZAFFERANO.
UN AROMA DI GUSTO,
TRA STORIA E FOLKLORE.

Az-za-faràn, il leggendario fiore turchino, le sfumature rosse e porpora, gli stimmi gialli, il mistero e la fatica della raccolta: furono gli arabi che lo amavano da secoli ad introdurre la spezia in Europa, subito accolta da favore e fervore. Colorante infallibile, aroma infinito, gusto inconfondibile ne garantirono il successo al pari della sua rarità.

In Italia la tradizione della coltivazione dello zafferano è diffusa, con epicentri di qualità rinomati in tutto il mondo: ed è proprio dall'altipiano di Navelli, in provincia de L'Aquila, che scaturisce la vicenda umana e professionale della famiglia Sidoni. Ben cinque generazioni il cui susseguirsi è pittato nei colori gialli e rossi della preziosa polvere.

Tutto nacque con la terra, a cavallo dei secoli: poi la produzione avara dell'Altipiano spinse la ricerca nelle zone più vocate, fino a quella Persia che dello zafferano è probabilmente il luogo d'origine. Oggi tecnologia contemporanea e sapienza secolare si integrano per garantire uno standard qualitativo intransigente.

Vale la pena di fare un giro tra gli addetti e le macchine in azione nello stabilimento di Aromatica per rimare sbalorditi dalla liturgia quasi sacrale del confezionamento: manovellismi micrometrici da un lato, bilance farmaceutiche dall'altro, e il gesto misurato e preciso di quelle mani che filo a filo raccolgono gli stimmi fino al peso desiderato. Una dedizione che rasenta la devozione, in omaggio ad un valore che non è distante a quello dell'oro.

In questo volume sono raccolte ricette dedicato allo zafferano, realizzate da appassionati e blogger, che offrono uno spaccato della passione e del gradimento con cui viene usato in cucina il nostro "profumo di giallo". Sono piatti interessanti, ricchi di fantasia, riproducibili.

Prezioso è poi il contributo di Giancarlo Morelli, chef e cuoco lombardo che con lo zafferano ha particolare familiarità e non solo perché di giallo si tinge l'area milanese in cui officia la sua cucina, ma perché ama inoltrarsi nelle sfumature che la spezia inocula nei piatti di ogni momento del pasto.

Del resto Milano, a cui si pensa immaginando una destinazione esotica, ha una storia cosmopolita, ed anche se la leggenda vuole che sia stato per caso che il riso è stato tinto di giallo nel 500 da un assistente vetraio alla fabbrica del Duomo che lo usava per intensificare i suoi colori, è lecito credere che sia la storica funzione della città quale crocevia di popoli ad affratellare qui la storia del risotto a quella dello zafferano.

Buona lettura e buon divertimento!

ZAFFERANO: VI SIETE MAI CHIESTI PERCHÉ È COSÌ PREGIATO?

La storia dello zafferano è antica, e nella sua produzione restano tratti di romanticismo legati proprio alle caratteristiche stesse di questa straordinaria spezia. Usata nei secoli come profumo e come colorante, è conosciuta fin dal Medioevo in gastronomia sia per il suo aroma sia per le numerose virtù che le sono state attribuite, e solo in parte favoleggiate. Oggi infatti sappiamo che lo zafferano ha proprietà antiossidanti e defatiganti, solo per citarne alcune.

Anche la storia di Zaffy è antica: sono ben cinque le generazioni che si sono succedute nella coltivazione, lavorazione e distribuzione dello zafferano, a partire dalla zona di produzione elettiva nel nostro paese, e cioè gli altipiani abruzzesi, e precisamente nei pressi di Navelli nell'Aquilano. SI tratta di una spezia estremamente pregiata sia per l'esiguità della produzione sia per l'enorme dispendio di lavoro per la sua coltivazione: si pensi che per produrre un chilo di zafferano occorrono duecentomila fiori, piantati su due ettari circa di terreno, che poi dovrà essere ruotato e coltivato a maggese per quattro o cinque anni. Da ogni fiore si ricavano solo 3 stigmi (o pistilli), e devono essere colti da morbidi e cioè all'alba quando ancora la rugiada li bagna.

Da qui in poi il procedimento di trasformazione e confezionamento unisce sapienza antica e tecnologia contemporanea: la fragilità e la volatilità del prodotto, uniti al rilevante costo (anche di piccole quantità), impone l'allestimento di laboratori e macchinari di precisione farmaceutica.

Lo zafferano infatti, essiccato dal produttore, deve essere parzialmente reidratato e di nuovo asciugato per consentire una corretta molitura quando è in polvere e un corretto trattamento nel caso dei pistilli.

Il valore specifico dunque impone un assoluto rigore nella selezione prima e nella lavorazione poi del prodotto, valutato sia in termini analitici che organolettici non solo dagli esperti di Zaffy, ma anche da utilizzatori di pregio, come cuochi e chef di fama internazionale. Importante la collaborazione con lo chef stellato Giancarlo Morelli, che riconoscendo allo zafferano una valenza gastronomica unica lo utilizza in numerose preparazioni, anche dolci.

ZAFFERANO: DIETRO LE QUINTE DELLA SUA LAVORAZIONE IN ITALIA

L'esiguità della produzione di zafferano impone un delicato lavoro di selezione della materia prima sui mercati nazionali e internazionali. La lunga esperienza e l'enorme bagaglio di conoscenze consente agli operatori di Zaffy di identificare le spezie della giusta aromaticità, bilanciando le principali caratteristiche per offrire al consumatore un prodotto affidabile oltre che sicuro.

Lo zafferano non è uguale dappertutto: è una pianta molto esigente dal punto di vista dell'apporto nutritivo e richiede al terreno una grande generosità, oltre che un microclima e un posizionamento del tutto peculiare.

Per analogia, si potrebbe fare riferimento alla produzione del caffè che viene selezionato nei luoghi d'elezione per la qualità produttiva e una volta importato sottoposto a una serie di trattamenti per garantirne la purezza. Al termine può essere decisa la composizione di diverse varietà per determinare la più favorevole combinazione al fine di ottenere un risultato al di là di ogni compromesso.

Lo zafferano infatti è sottoposto a innumerevoli controlli anche analitici presso enti terzi, sia per il prodotto tradizionale che per le linee "bio", certificate fin dal 1999.

Grazie all'antica sapienza e alla professionalità degli operatori il procedimento di trasformazione consente di ottenere diversi prodotti adatti a differenti usi, tra i quali distinguiamo due grandi categorie: lo zafferano in polvere e gli stigmi, comunemente chiamati "pistilli". Se quest'ultimo garantisce la massima integrità degli aromi e dei valori dello zafferano, la polvere offre inaspettate opportunità d'uso in cucina, sia nella quotidianità delle preparazioni domestiche che nelle alchimie dei grandi cuochi. Dopo la preparazione, che avviene con metodologie artigianali, ma con tecnologie moderne, la polvere segue processi automatici che consentono di calibrare le quantità e il confezionamento a livello di microgrammo. Totalmente manuale invece il confezionamento dei pistilli, pesati volta per volta e imbustati con abilità e pazienza.

Nonostante la lunga tradizione dunque Zaffy inizia oggi il suo progetto di comunicazione: le nuove generazioni e la consapevolezza del proprio prodotto sono gli inneschi per affrontare il mercato anche da un punto di vista più evoluto, valorizzando uno straordinario prodotto dalle inequivocabili proprietà: gastronomiche, salutistiche ed economiche.

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

Giunto ormai alla 10ma edizione, il Cucchiaio d'Argento è il manuale di cucina di riferimento per tutti coloro che amano trascorrere del tempo tra i fornelli ed ottenere risultati sicuri. Fin dalle prime edizioni degli anni '50 e '60 includeva già delle ricette con lo zafferano, diffuso quindi nell'immaginario popolare come elemento caratterizzante e spezia nobile anche nella cucina domestica.

Qui sono raccolte quattro ricette realizzate appositamente per l'occasione, dall'antipasto al dolce, che valorizzano una visione contemporanea della cucina di casa.

Buon divertimento!

LE RICETTE DA CUCCHIAIO D'ARGENTO

CROSTINI CON UOVA STRAPAZZATE ALLO ZAFFERANO E SALMONE AFFUMICATO

CARBONARA DI PISELLI E PISTACCHI ALLO ZAFFERANO

FILETTI DI TRIGLIE IN SALSA ALLO ZAFFERANO CON CAPONATA DI VERDURE

BUNDT CAKE ALLO ZAFFERANO E CIOCCOLATO BIANCO

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

CROSTINI CON UOVA STRAPAZZATE ALLO ZAFFERANO E SALMONE AFFUMICATO

Facile

10 min

10 min

4

INGREDIENTI

- 1 bustina di zafferano in polvere Zaffy
- 8 fette di pane tipo ciabatta
- 150 g di salmone affumicato a fette sottile
- 4 uova
- 30 g di burro
- 2 cucchiai di panna fresca
- erba cipollina
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

Tostate le fette di pane sotto al grill per alcuni minuti fino a leggera doratura. In una ciotola, sbattete, con una forchetta, le uova, il tanto che basta a romperle.

Tagliate il burro a dadini e unitelo al composto insieme al sale. In una ciotolina amalgamate la panna con lo zafferano in polvere Zaffy.

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 allo zafferano al composto. Con un cucchiaio mescolate lentamente le uova fino a quando si saranno rapprese e cotte, senza mai essere asciutte. Trasferitele sulle fette di pane tostato.

Aggiungete il salmone affumicato e qualche stelo d'erba cipollina. Completate con pepe fresco di mulinello e servite subito.

zaffy

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

CARBONARA DI PISELLI E PISTACCHI ALLO ZAFFERANO

Facile

15 min

20 min

4

INGREDIENTI

- 1 bustina di zafferano in polvere biologico Zaffy
- 400 g di spaghetti
- 300 g di piselli già puliti
- 3 uova
- 30 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 40 g di pistacchi tostati tritati
- 1 scalogno
- 20 g di burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

Mondate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo appassire in una padella antiaderente insieme al burro. Quando sarà diventato trasparente unite i piselli, un mestolino d'acqua e cuoceteli fino a quando saranno diventati teneri. Aggiustate di sale e pepe e tenete da parte al caldo.

Mentre lessate gli spaghetti in una ciotola sbattete con una frusta le uova insieme al parmigiano grattugiato, allo zafferano in polvere biologico Zaffy, una presa di sale e pepe fresco di mulinello. Aggiungete a filo un cucchiaio d'olio d'oliva sempre sbattendo e un cucchiaio d'acqua di cottura della pasta.

Scolate gli spaghetti al dente, trasferiteli nella zuppiera con la salsa d'uova insieme ai piselli. Mescolate energicamente in modo che il condimento avvolga completamente la pasta. Trasferite nei piatti da portata, completate con i pistacchi grossolanamente tritati e servite subito.

zaffy

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

FILETTI DI TRIGLIE IN SALSA ALLO ZAFFERANO CON CAPONATA DI VERDURE

Facile

15 min

40 min

4

INGREDIENTI

PER LE TRIGLIE:

- 1 pizzico di zafferano in pistilli Zaffy Biologico
- 8 filetti di triglie di scoglio
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- maggiorana fresca
- farina qb
- sale
- pepe

PER LA CAPONATA VELOCE:

- 3 melanzane perline
- 1 zucchina
- 1 pomodoro rosso tondo maturo
- 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

PREPARAZIONE

Mondate tutte le verdure (ad eccezione della 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.

Lavate i filetti delle triglie e, se non è già stato fatto, squamateli senza eliminare la pelle. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola insieme a 3 cucchiai d'extravergine. Quando sarà diventato trasparente unite i filetti di triglie impanati in poca farina e fateli rosolare da entrambi i lati. Sfumate con il vino, salate, pepate e unite lo zafferano biologico in pistilli Zaffy 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.

zaffy

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

BUNDT CAKE ALLO ZAFFERANO E CIOCCOLATO BIANCO

Facile

20 min + 30 min a riposo

35 min

8

INGREDIENTI

PER LA TORTA:

- 1 pizzico di pistilli di zafferano Zaffy
- 240 g di farina 00
- 260 g di zucchero semolato
- 200 g di burro
- 100 ml di latte intero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1/2 bacca di vaniglia
- 2 cucchiaini di rum

PER DECORARE:

- 100 g di cioccolato bianco
- 40 g di pistacchi tritati

PREPARAZIONE

Sminuzzate i pistilli di zafferano Zaffy in un mortaio con un cucchiaio di zucchero prelevato dal totale. Aggiungete il rum e lasciate in infusione per 30 minuti. In una casseruola fate fondere il burro con il latte.

Unite lo zafferano con il rum, ritirate e tenete da parte. Lasciate raffreddare. In una ciotola utilizzando lo sbattitore elettrico montate le uova con i semi di vaniglia e lo zucchero semolato fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.

Aggiungete la farina setacciata insieme al lievito alternati a cucchiaiate del composto di burro e latte. Mescolate con una spatola per amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo.

Versate all'interno di uno stampo da bundt cake imburrato e infarinato da 26 cm di diametro. Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 35 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Fate raffreddare completamente prima di sformare. Per completare, fate fondere il cioccolato bianco per 2 minuti nel microonde oppure a bagnomaria e distribuitelo sul dolce. Completate con i pistacchi grossolanamente tritati.

zaffy

LE SPECIALITÀ DEI NOSTRI BLOGGER

Parlare di “**fenomeno blogger**” è quasi banale: da anni ormai la presenza di appassionati che dedicano tanto tempo ad aggiornare le loro pagine personali, a volte fino al punto di farne una professione, è una reltà indiscutibile. La fantasia e la praticità, non meno del gusto e della capacità espressiva, caratterizzano il lavoro di queste figure nuove ma ormai consolidate nel panorama del cosiddetto “mondo del food”. Non solo in Italia, ma in tutto il mondo.

Per valorizzare le proprietà dello zafferano, la sua versatilità, la grande forza comunicativa della nostra spezia abbiamo scelto il lavoro di 25 blogger.

Il premio per ognuno è simbolico ma anche concreto: si sono aggiudicati infatti l’opportuità di comparire con le proprie preparazioni e la propria firma in questo volumetto.

A loro i nostri complimenti e un caloroso grazie per aver partecipato alla nostra iniziativa.

RICETTE SALATE

CALAMARI RIPIENI SU CREMA DI TOPINAMBUR E ZAFFERANO

LUMACHE, PUREA DI CIPOLLE ALLO ZAFFERANO, CHIPS DI VERDURE E BRICIOLE DI RISO

FLAN DI CANNELLINI SU CREMA DI ZAFFERANO E TOMA

TORTELLO ALLO ZAFFERANO CON ASTICE E PATATE

ARANCINA, TRA PASSATO E PRESENTE

TORTELLI AL CACAO RIPIENI DI BURRATA CON SALSA ALLO ZAFFERANO E TARTARE DI SCAMPI

FLAN DI MOZZARELLA DI BUFALA CON ZAFFERANO BIO, ASPARAGI E CIALDINA DI PARMIGIANO

BUDINO SALATO CON ZAFFERANO CREMOSO E CROCCANTE

BAO SANDWICH CON POLLO FRITTO ALLO ZAFFERANO

RAVIOLI AI GAMBERI CON CREMA ALLO ZAFFERANO E BRICIOLE DI BACON

CREMA DI ASPARAGI E ZAFFERANO CON UOVO IN CAMICIA E SPINAROLI

SPAGHETTI DI RISO NERO, CREMA DI PECORINO ALLO ZAFFERANO E PISELLI

TEMPEH ALLO ZAFFERANO

RICETTE DOLCI

ÉCLAIR CON CREMA ALLO ZAFFERANO E COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO, SCAGLIE DI MANDORLE E ZEST D’ARANCIA

CROSTATINE CON FROLLA AL CACAO E CREMA ALLO ZAFFERANO

CROSTATA ALLO ZAFFERANO E LIMONE CON MERINGA ALLA LIQUIRIZIA

MOUSSE REGINA

MOUSSE DI CILIEGIE SU BISCOTTO SABLÉ AL CACAO E SALSA ALLO ZAFFERANO

SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO CON ALBICOCCHE AL SAMBUCO

TARTELETTE ZAFFERANO, AGRUMI E ROSE

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO

MONOPORZIONE DOLCE ALLO ZAFFERANO

GELATO ALLO ZAFFERANO E CIOCCOLATO BIANCO

SABLÉ ALLO ZAFFERANO CON PISTACCHI E CIOCCOLATO BIANCO

MACARON ALLO ZAFFERANO

LE RICETTE PREMIATE

Non è stato facile selezionare solo due nomi: il livello della proposte è stato mediamente elevato, le fotografie belle, i piatti ben costruiti, le ricette appetitose: alla fine l’ambito premio è andato a due giovani appassionati.

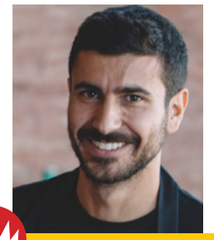
Valentina Tozza, milanese, cucina e pubblica le proprie creazioni sul blog lacucinachevale.com.

Davide Campagna, medico dentista, alletta gli amici con i propri piatti, ben eseguiti e ben fotografati sul blog cottoaldente.it.

Entrambi sono uniti dalla passione e dal desiderio della condivisione: in famiglia o con gli amici i piatti sono realizzati per essere... mangiati, oltre che fotografati e impaginati.

A loro l’opportunità di una stage “verticale” dedicato allo zafferano assieme allo chef Giancarlo Morelli, dal quale riporteranno certamente una grande ricchezza di conoscenza e di sapienza.

Buon divertimento!



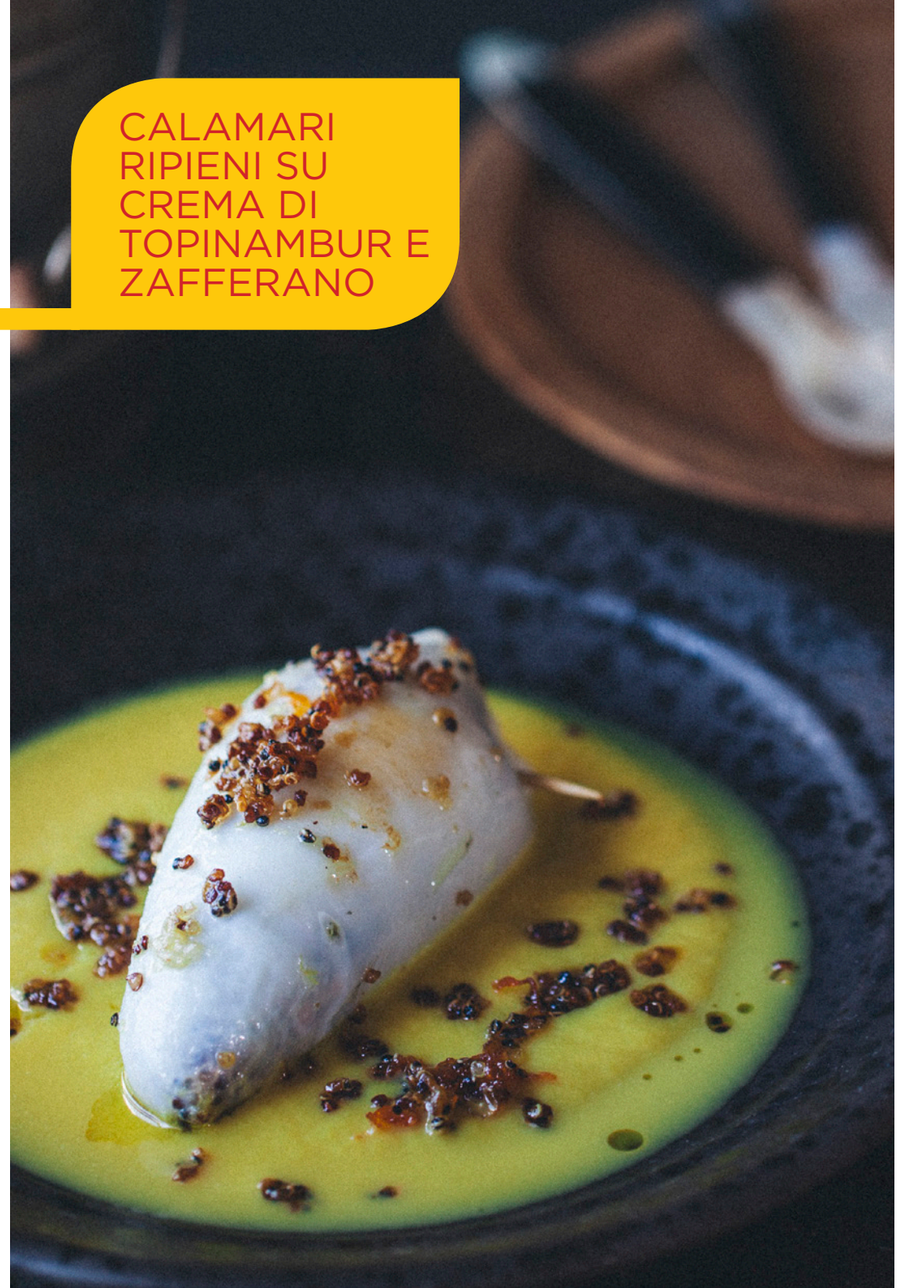
CALAMARI RIPIENI SU CREMA DI TOPINAMBUR E ZAFFERANO

DAVIDE CAMPAGNA

I calamari ripieni sono un piatto molto amato della cucina italiana e internazionale. Proprio per questo, ho voluto rivisitare questo piatto classico utilizzando ingredienti che amo molto, come la quinoa e lo zafferano.

MEDIA **40 MIN**

30 MIN **4 PORZIONI**



INGREDIENTI

- 4 calamari
- 10 fiori di zucca
- 200g di topinambur
- 1 patata
- mezzo scalogno
- 1 bustina di Zaffy in polvere biologico
- 150g di quinoa
- Olio EVO
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

PER LA CREMA

Fai soffriggere in padella lo scalogno con due cucchiai di olio EVO.

Aggiungi ora il topinambur e la patata, entrambi pelati e tagliati a fettine.

Fai cuocere per 3/4 minuti poi aggiungi un paio di bicchieri di acqua e continua la cottura a fuoco basso per 20 minuti, aggiungendo acqua ogni volta che si asciuga.

Passato questo tempo aggiungi la bustina di Zaffy, mescola bene e cuoci per altri due minuti.

Con un frullatore ad immersione frulla le verdure fino ad ottenere una crema liscia e non troppo densa.

Aggiungi un poco di acqua se non dovesse avere la consistenza desiderata.

Condisci con sale e pepe.

PER I CALAMARI

Cuoci la quinoa in un pentolino seguendo le indicazioni riportate sul retro della confezione.

Taglia i fiori di zucca e saltali in padella con 4 cucchiai di olio per 60 secondi, aggiungi ora la quinoa e cuoci per un paio di minuti.

Pulisci bene i calamari e riempili, aiutandoti con un cucchiaino, con la quinoa. Chiudi il calamaro con uno stuzzicadenti.

Cuoci i calamari ripieni assieme alla quinoa avanzata (in tal modo diventerà croccante) per 5 minuti nella stessa padella dove hai saltato i fiori di zucca.

IMPIATTAMENTO:

metti sul fondo del piatto la crema di zafferano, adagia sopra un calamaro ripieno e completa con la quinoa croccante.

LUMACHE, PUREA DI CIPOLLE ALLO ZAFFERANO, CHIPS DI VERDURE E BRICIOLE DI RISO

VALENTINA TOZZA

Un piatto che vi farà amare le lumache e che mette in risalto le caratteristiche dei pistilli di zafferano.

ALTA **30 MIN**

3 ORE **4 PORZIONI**

INGREDIENTI

PER LE LUMACHE

- 20 lumache già spurgate
- 1 cipolla piccola
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaio di burro
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno

GLI ALTRI INGREDIENTI

- 8 cipolle bianche
- 1 pizzico di pistilli di zafferano Zaffy
- 1 barbabietola precotta
- 1 zucchina tonda
- 2 pugni di riso
- sale di Maldon
- olio evo
- pepe

PREPARAZIONE

Lumache: Sto parlando di lumache di terra e, come mi ha insegnato lo chef Riccardo Cominardi, le migliori sono quelle di vigna in letargo e con l'opercolo. Se le raccogliete voi, dovete prima farle spurgare nutrendole per 15/20 giorni con crusca, farina gialla o patate crude, in questo modo espelleranno le erbe che per noi sarebbero tossiche. Se le acquistate al supermercato, io le ho trovate li, potrete invece procedere come indicato in ricetta. Visto che non è un procedimento molto veloce, le potete cuocere e poi surgelare. In questa ricetta non ho utilizzato i gusci ma, se volete farle al forno alla Bourguignonne allora dovrete pulire molto bene i gusci aiutandovi con una spazzolina e poi farli asciugare molto bene.

1. Mettete le lumache in una pentola con abbondante acqua e lessate per 20 minuti. Scolatele, sgusciatele e pulitele eliminando le interiora.
2. Rimettetele a cuocere in abbondante acqua, alloro, cipolla, carota e sedano, 10 g di sale ogni litro di acqua per 2 ore e mezza, scolatele.
3. Fate un leggero soffritto con burro, scalogno e aglio, aggiungete le lumache, cuocete per 10 minuti, aggiungete il prezzemolo tritato, regolate di sale.
4. Pulite le cipolle, tagliatele a pezzetti e mettetele in una pentola con acqua, fatele cuocere per 45 minuti aggiungendo acqua, se necessario.
5. Frullate le cipolle, condite con un filo di olio, ammollate per pochi minuti i pistilli di zafferano in poca acqua, aggiungeteli alla pura di cipolle e fate cuocere per altri 10 minuti, regolate di sale.
6. Affettate molto finemente con una mandolina o con l'affettatrice la barbabietola e la zucchina e mettete poche fettine alla volta in un piatto, fate cuocere al microonde alla massima potenza per circa 2 minuti. 7. Controllate che si siano asciugate e che siano croccanti. Se si attaccano al piatto ungetelo con un filo di olio.
8. Fate stracuocere il riso, frullatelo e stendete uno strato sottile su di un piatto leggermente oliato, passate al microonde per circa 3 minuti alla massima potenza, otterrete una cialda croccante.
9. Mettete la purea di cipolle in un piatto, aggiungete le lumache, le chips di verdura, sbriciolate la cialda di riso, completate con pepe e un pizzico di sale di Maldon.

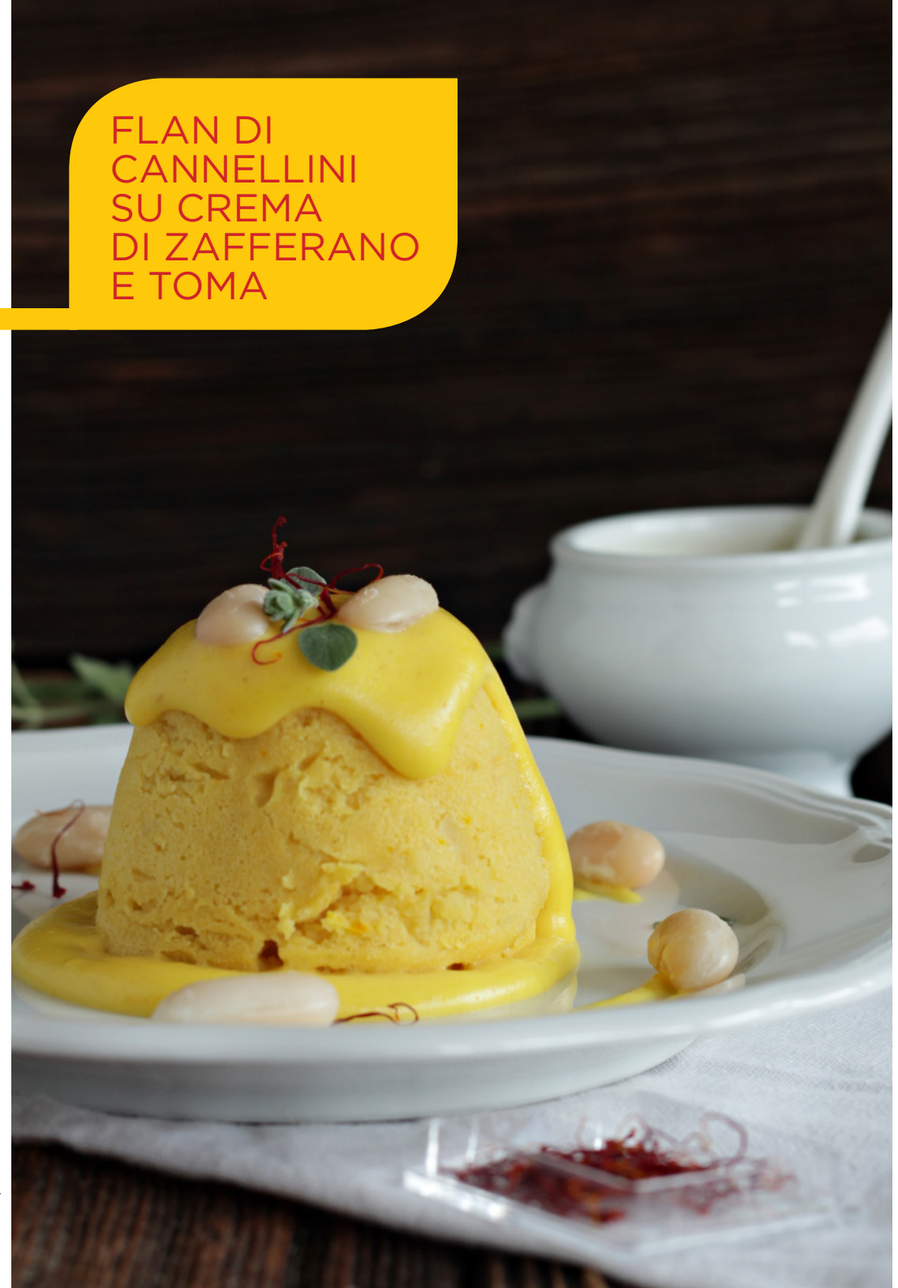
• ALESSANDRA MOLLA

FLAN DI CANNELLINI SU CREMA DI ZAFFERANO E TOMA

Flan di Cannellini su crema di zafferano e toma, un antipasto oppure un secondo piatto, da preparare i primi giorni di freddo, poichè è un piatto da gustare caldo, appena sfornato e con una crema fluida e bollente, che rende il piatto particolare.

FACILE **12 H + 20 MIN**

110 MINUTI **6 PORZIONI**



Sweetcakes by Lalla
www.sweetcakesbylalla.ifood.it/

INGREDIENTI

PER I FLAN

- 180 g di fagioli cannellini secchi
- 2 uova
- uno scalogno
- 2 g di Zafferano Zaffy in polvere
- sale q.b.

PER LA CREMA

- 250 ml di latte
- 20 g di burro
- 20 g di farina
- 100 g di toma
- 2 cucchiai di panna fresca
- pistilli di zafferano Zaffy biologico
- 2 g di zafferano Zaffy in polvere

PREPARAZIONE

PER I FLAN

Mettere a bagno i fagioli in acqua fredda per 12 ore (o la sera per la mattina o la mattina per la sera).

Scolare i fagioli, sciacquarli e farli bollire in acqua leggermente salata per un'ora. A cottura ultimata scolare i fagioli e passarli nel passaverdure tenendo da parte qualche cannellino intero per la decorazione.Raccogliere la purea in una ciotola e fare raffreddare.

Nel frattempo stufare lo scalogno tagliato a fettine.

Dividere i tuorli dagli albumi. Montare i tuorli con lo zafferano e montare anche gli albumi.

Riprendere la purea, aggiungere i tuorli, lo scalogno ed infine gli albumi.

Preriscaldare il forno a 160°

Imburrare degli stampini da muffin e versare il composto.

Prendere una teglia, mettere all'interno gli stampi, versare acqua leggermente tiepida fino a un centimetro dal bordo.

Infornare e cuocere a bagnomaria per circa 40 minuti.

PER LA CREMA ALLO ZAFFERANO E TOMA

In un pentolino scaldare il latte e lasciare in infusione almeno un paio d'ore i pistilli di zafferano.

Passato il tempo, filtrare il latte ed aggiungere lo zafferano in polvere, mescolare.

In un pentolino fare sciogliere il burro, aggiungere la farina, mescolare e formare un roux bianco, a questo punto aggiungere il latte e continuando a mescolare attendere che la crema si addensi leggermente.

Aggiungere il formaggio toma tagliato a cubetti e se necessario per ammorbidire la crema aggiungere la panna fresca.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:

Appena i flan sono cotti, toglierli dal forno e dal bagnomaria. Attendere che si intiepidiscano e sformarli.

In un piatto versare due o tre cucchiai di crema allo zafferano e toma, adagiare il flan di cannellini e versare sopra altra crema, decorare con cannellini interi, foglie di maggiorana e pistilli di zafferano.Il flan può essere servito come antipasto e come secondo.

• DOMENICO BASILE

TORTELLO ALLO ZAFFERANO CON ASTICE E PATATE

Questo piatto nasce dalla passione che mi lega a due ingredienti che non possono mancare nei miei menù, lo zafferano e i crostacei. Ho aggiunto un pizzico di Sicilia con menta e fave fresche

MEDIA **120 MIN**

4 MIN **2 PORZIONI**

INGREDIENTI

- Farina biologica 00 100gr
- Farina di semola 40gr
- Uova fresche n°1
- Tuorlo n°1
- Sale q.b
- Olio extra vergine d'oliva q.b
- Patate 150gr
- Pistilli di zafferano Zaffy biologico q.b
- Astice 300gr
- Menta fresca q.b
- Favette fresche n°8
- Ravanelli n°1
- Cipolla rossa 10gr
- Brodo vegetale 1l

PREPARAZIONE

(1)

miscelare e disporre a fontana le due farine, aggiungere l'uovo intero, il tuorlo e i pistilli di zafferano. Impastare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Far riposare l'impasto avvolto nella pellicola in frigorifero per due ore.

(2)

Pelare e tagliare a cubetti le patate mettendole in acqua fredda per rimuovere l'amido in eccesso. Nel mentre, mettere a fuoco basso in un pentolino la cipolla tagliata a julienne con l'olio extra vergine d'oliva. Appena la cipolla si è appassita ottenendo un colore trasparente, scolare le patate e aggiungerle nel pentolino. A questo punto aggiungiamo un pizzico di sale, i pistilli di zafferano Zaffy e 300ml di brodo vegetale. Cuocere il tutto per 20 minuti. A cottura terminata, rimuoviamo 1\4 delle patate, le schiacciamo e le mettiamo a raffreddare (prive del brodo, ci serviranno per dare corpo alla nostra farcia) e il resto lo frulliamo con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una vellutata liscia.

(3)

Nel mentre, mettiamo le chele e la testa nel restante brodo vegetale caldo, per ottenere un leggero brodo aromatizzato dove cucineremo dopo i nostri tortelli e la chela che utilizzeremo per la decorazione. Sgusciamo la coda dell'astice e tritiamo a coltello la polpa, aggiungiamo olio evo, menta, sale q.b. Uniamo le patate schiacciate che nel frattempo si sono raffreddate. Mescoliamo bene il composto e lo rimettiamo in frigo per 10 min.

(4)

Stendere l'impasto con una macchina, riducendo lo spessore ad ogni passaggio fino ad ottenere una sfoglia sottile. Tagliare la pasta con l'aiuto di un coppa pasta, aggiungiamo la farcia aiutandoci con una tasca da pasticceria, spennelliamo con un po' di uovo (o acqua) i bordi dei nostri tortelli per facilitare la chiusura e la cottura.

(5)

Quando il brodo bolle, buttiamo dentro i tortelli per 2/3 minuti max. Scoliamoli, facendo attenzione a non romperli.

(6)

Adagiamo nella base del piatto la crema di patate e sopra i tortelli ben scolati. Completiamo il piatto con petali di ravanelli sottili, foglie di menta, fave fresche a crudo e la chela. Per finire profumiamo il nostro piatto con qualche pistillo di zafferano Zaffy sopra i nostri tortelli.

• ELIO GENUALDO

ARANCINA, TRA PASSATO E PRESENTE

Lo zafferano giunse nel sud Italia grazie a greci e arabi. La storia culinaria partenopea racconta che pur essendoci molteplici risaie nel regno borbonico era la pasta la più usata sulle tavole. Da qui l'idea di una Arancina ma con il "riso" di semola.

MEDIA **60 MIN**

15/18 MIN **4 PORZIONI**

INGREDIENTI

- Riso di semola 320 gr.
- Pistilli di zafferano q. b.
- Provola 300 gr.
- Pane raffermo q. b.
- olio evo q. b.
- Salame tipo napoli 50 gr.
- Prosciutto cotto 50 gr.
- Salsa di Pomodoro q. b.
- Basilico q. b.

PREPARAZIONE

Ridurre le fettine di salame a piccoli cubetti (tipo brunoise). Adagiare della carta forno in una padella ed a fuoco lento far "disidratare" il salame.

Man mano i cubetti risulteranno croccanti, sminuzzarli con un coltello fino ad ottenere una polvere. Ripetere lo stesso procedimento con il prosciutto cotto.

Realizziamo il crumble con il pane raffermo, una volta ottenuta la polvere di pane irrorarla con dell'olio evo e ripassare in forno.

Per realizzare la crema di provola, portare il latte a circa 70 gradi e con l'aiuto di un frullatore ridurre in crema aggiungendo dell'olio evo a filo.

Ora la nostra linea per la preparazione dell'arancina è pronta.

Il "riso" di semola va cotto come se dovessimo fare un risotto utilizzando acqua al posto del brodo.

Qualche minuto prima del termine della cottura inserire i pistilli di zafferano e mantecare con la crema di provola e dell'olio. Salare e pepare a piacere.

Il risultato deve essere un "risotto" omogeneo e cremoso.

Soddisfate il palato dei vostri ospiti ma ricordate di stupirli con l'impiattamento perché è fondamentale, difatti è mia consuetudine dire che "se un piatto rapisce i tuoi occhi sicuramente né amerai anche il gusto".

• FEDERICA BALBONI

TORTELLI AL CACAO RIPIENI DI BURRATA CON SALSA ALLO ZAFFERANO E TARTARE DI SCAMPI

Ho ricevuto un pacco speciale pieno di prodotti marcati Zaffy. Ho quindi deciso di utilizzare lo zafferano in polvere e con questa ricetta partecipo al contest #CucinaconZaffy.

MEDIA **1 ORA**

30 MIN **2 PORZIONI**

Burro & Salvia
www.burrosalviacorsi.com

INGREDIENTI

PER I TORTELLI

- 180 gr di farina 00
- 20 gr di cacao amaro
- 2 uova
- Una burrata
- Sale
- Pepe

PER LA TARTARE

- 400 gr di scampi crudi
- timo
- lime
- olio
- sale

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

- Una confezione di zafferano Zaffy in polvere
- latte parzialmente scremato un bicchiere
- farina 00 un cucchiaio
- olio di oliva due cucchiai
- sale

PREPARAZIONE

PER LA TARTARE:

Per prima cosa pulire bene gli scampi e ridurli a tartare utilizzando un coltello, quindi aromatizzarli con qualche foglia di timo, qualche goccia di lime, olio EVO e sale. Coprire con una pellicola e lasciare riposare.

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO:

Nel frattempo occupiamoci della salsa allo zafferano. Preparate un roux mettendo sul fuoco olio e farina in una pentola e quando il composto sarà omogeneo aggiungete il latte precedentemente scaldato. Fate attenzione perchè in questa fase bisogna mescolare continuamente per evitare che si formino grumi.

Quando la salsa si sarà addensata aggiungete la bustina di zafferano Zaffy e mescolate. Per evitare che si formi la classica crosticina sulla superficie coprite con una pellicola direttamente a contatto con la salsa.

PER I TORTELLI:

Per i tortelli preparate la sfoglia con le uova, la farina e il cacao, impastate fino a ottenere un impasto omogeneo e coprite con una pellicola per una ventina di minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: tagliate la burrata in pezzi molto piccoli e conditela con sale e un pizzico di pepe.

Tirate la sfoglia al mattarello e formate dei rettangoli, farciteli con un cucchiaio di ripieno e formate i tortelli chiudendo i rettangoli in modo da formare un triangolo e unire e estremità.

Cuocete I tortelli in acqua salata per 3/4 minuti e scolateli.

PER IMPIATTARE:

Ora potete comporre il piatto: mettete sul fondo la salsa allo zafferano, i tortelli e formate delle chicche con la tartare di scampi.

Decorate con qualche foglia di timo.

• FEDERICA FACCHINI

FLAN DI MOZZARELLA DI BUFALA CON ZAFFERANO BIO, ASPARAGI E CIALDINA DI PARMIGIANO

Amo i flan e tutti gli ingredienti che compongono questa ricetta: gli asparagi, la mozzarella di bufala, lo zafferano bio.
La magia poi avviene durante la cottura, quando attraverso il vetro del forno li vedo gonfiarsi e diventare bellissimi.

MEDIA **30 MIN**

28 MIN **6 PORZIONI**

INGREDIENTI

- 4 uova
- 40 gr di farina 0 + 2 cucchiaio per infarinare i pirottini
- 12 asparagi
- 3 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato + altri 6 per le cialde
- 150 gr di mozzarella di bufala a piccoli pezzetti
- 1 bustina di zafferano biologico Zaffy
- 25 gr di burro pomata + una piccola noce per imburrare i pirottini
- 2 cucchiai di Olio EVO
- sale

PREPARAZIONE

PER I FLAN:

Pulire gli asparagi tagliando la parte finale bianca, sbucciarli e cuocerli per circa 8 minuti in acqua bollente nell'asparagera con coperchio, facendo attenzione a che le punte restino fuori dall'acqua. Una volta cotti, immergerli in acqua e ghiaccio e lasciarli raffreddare. Conservare un bicchiere di acqua di cottura che servirà per la preparazione della crema.

In una ciotola unire le quattro uova a tre cucchiai di Parmigiano Reggiano, un pizzico di sale e iniziare a montare con l'aiuto delle fruste elettriche. Dopo alcuni minuti aggiungere il burro morbido, lo zafferano e la farina sempre continuando a mescolare con le fruste. Unire la mozzarella a piccoli pezzi e amalgamare il tutto.

Tagliare ora a tocchetti cinque dei dodici asparagi cotti (gli altri serviranno in un secondo momento per la vellutata).

Infarinare e imburrare dei pirottini di alluminio, riempirli a 3/4 con un primo strato di composto di uova e zafferano, poi i pezzetti di asparagi e infine altro composto.

Cuocere i flan in forno caldo a 180° a bagnomaria per circa 20 minuti.

PER LE CIALDE DI PARMIGIANO:

Preparare nel frattempo le cialdine di Parmigiano Reggiano distribuendo su un foglio di carta forno il formaggio grattugiato a forma di piccoli cerchi. Infornare a 180° per pochi minuti. Lasciar raffreddare le cialde prima di staccarle dalla carta.

PER LA VELLUTATA:

Ora è il momento della vellutata: tagliare a tocchetti i sette asparagi rimasti, disporli nel bicchiere del frullatore a immersione con olio, un pizzico di sale, 4 cucchiai di acqua di cottura e frullare il tutto fino ad ottenere una crema, regolando eventualmente con altra acqua se la consistenza dovesse risultare troppo compatta.

PER IMPIATTARE:

Trascorsi i 20 minuti togliere i flan dal forno e comporre il piatto con alla base la crema di asparagi, adagiato sopra il tortino e per finire la cialdina di formaggio.

• FEDERICA GIANELLI

BUDINO SALATO CON ZAFFERANO CREMOSO E CROCCANTE

L'idea di partenza per questo piatto è stato il colore. Lo scopo? Ottenere una armonia cromatica che richiamasse i bellissimi fiori di zafferano declinandola in un piatto in linea con la mia cucina: fantasioso, goloso ma anche leggero.

MEDIA **30 MIN**

1 ORA **4 PORZIONI**

PapillaMonella
blog.giallozafferano.it/papillamonella/

INGREDIENTI

PER I BUDINI

- 500 gr – carote viola biologiche
- 40 gr – scalogno
- 1 cucchiaio – olio extravergine di olive
- q.b. – sale / pepe nero
- 125 gr – yogurt greco
- 30 gr – lievito alimentare in scaglie
- 1 – uovo
- 8 gr – amido di mais

PER LO ZAFFERANO CROCCANTE

- 100 gr – riso carnaroli
- 8 gr – amido di mais
- 10 pistilli – zafferano biologico Zaffy in pistilli
- 250 gr – acqua

PER LO ZAFFERANO CREMOSO E LA FINITURA

- 250 gr – latte fresco intero
- 1 bustina – zafferano biologico Zaffy in polvere
- 10 gr – fecola di patate
- 1 pizzico – sale
- 1 cucchiaio – bucce di carota viola
- 1 cucchiaino – granella di pistacchi
- q.b. – foglie e fiori eduli, cipollotto
- 1/2 cucchiaino – sale alla liquirizia

PREPARAZIONE

PER LO ZAFFERANO CROCCANTE:

Prepara prima di tutto le chips di riso allo zafferano: tosta in pentola antiaderente ben calda i pistilli di zafferano, versali al centro di un foglio di carta forno, chiudili a pacchetto e frantumali con le dita. Scalda 50 gr di acqua e sciogli lo zafferano. In pentola antiaderente unisci il riso, l'amido, lo zafferano sciolto e 250gr di acqua fredda. Porta ad ebollizione poi abbassa il fuoco e lascia stracuocere il riso per 35' aggiungendo poca acqua se necessario. Trasferiscilo nel boccale di un frullatore ad immersione, frulla bene e stendilo su due fogli di carta forno aiutandoti con una spatola. Inforna in forno statico già caldo a 140° per 45' circa. Gira i fogli appoggiandoli su altri due fogli di carta forno e termina la cottura per altri 15'così che l'umidità del riso si asciughi bene. Sforna e lascia raffreddare, stacca delicatamente la cialda con una spatola e spezzala in più parti.

PER IL BUDINO:

Lava bene le carote, spelale e condisci le bucce con pochissimo olio, sale e pepe. Stendi le bucce su un foglio di carta forno e inforna in forno ventilato a 160° finchè diventeranno molto croccanti (serviranno circa 20'). Sforna e lascia raffreddare. Taglia le carote pulite a rondelle, versale in una ciotola e coprile con pellicola per microonde. Cuocile a 900W per 9' Fai appassire lo scalogno tagliato a fettine in pentola antiaderente, una volta trasparente unisci le carote e il succo che avranno rilasciato. Aggiungi sale, pepe e cuoci coperto per 20' circa. Riduci tutto a purea fine utilizzando un frullatore ad immersione. Trasferisci la purea nel robot da cucina, unisci yogurt uovo lievito in scaglie e amido e frulla per un minuto. Trasferisci il composto in stampi da budino, adagiali in una teglia e aggiungi due dita di acqua arrivando a metà circa dei contenitori. Cuoci in forno statico a 180° per 30', sforna e lascia freddare lasciando gli stampi immersi nell'acqua.

PER LA CREMA DI ZAFFERANO:

in una pentola dal fondo spesso diluisci la bustina di zafferano in 40 gr di acqua calda e lascia raffreddare. Aggiungi il latte, la fecola di patate e un pizzico di sale. Mescola con una frusta a mano, trasferisci sul fuoco e cuoci a fiamma dolce continuando a mescolare fino a quando la salsa si sarà ben addensata.

PER IMPIATTARE:

Versa al centro dei piatti una dose abbondante di salsa, adagia il tortino e guarnisci con le chips croccanti, i pistacchi, la terra di bucce di carote, fiori eduli e qualche stelo di erba cipollina. Termina con un pizzico di sale alla liquirizia.

• GIOVANNA HOANG

BAO SANDWICH CON POLLO FRITTO ALLO ZAFFERANO

Il bao sandwich con pollo fritto allo zafferano è molto più di un semplice panino. È l'apoteosi del gusto in versione street food fusion, formata da una nuvola di pane cotta al vapore che racchiude in se un companatico ricco, croccante e gustoso.

MEDIA

20 MINUTI

3 ORE + 30 MINUTI

6 PERSONE

La Petite Xuyen
www.lapetitexuyen.com

INGREDIENTI

PER IL POLLO FRITTO:

- 500 gr di petto di pollo
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 1 bustina di zafferano biologico Zaffy
- 1 spicchio di aglio
- q.b. pangrattato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- 1 l di olio di arachidi

PER I BAO BUNS:

- 250 gr di farina manitoba
- 200 gr di farina 00
- 50 gr di farina di riso
- 140 ml di acqua
- 140 ml di latte
- 60 gr di zucchero
- 5 gr di sale
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 1 cucchiaino di lievito in polvere (baking powder)
- 1 cucchiaio di olio di semi
- 2-3 cucchiai di aceto di mele

PER I RAPANELLI IN AGRODOLCE:

- 150 gr di rapanelli
- 300 ml di acqua
- 4 cucchiai di aceto di mele
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiaini di sale

PER ACCOMPAGNARE:

- 1 mazzetto di coriandolo
- 6 cipollotti bianchi
- 1 cetriolo
- q.b. cucchiai di maionese
- q.b. cucchiai di sriracha
- q.b. semi di sesamo tostati

PREPARAZIONE

PER LA MARINATURA DEL POLLO ALLO ZAFFERANO

Schiacciate nel mortaio lo spicchio di aglio con un cucchiaino di olio fino a ridurlo in crema. Tagliate il pollo a striscioline, conditelo con il sale, un pizzico di pepe e la crema di aglio. Sciogliete lo zafferano in mezza tazzina di acqua tiepida e lasciate riposare per 10 minuti. Dopodiché, amalgamatelo allo yogurt. Versate lo yogurt allo zafferano sopra i l pollo, mescolate bene, coprite con della pellicola e lasciate riposare in frigorifero 3 ore o meglio ancora tutta la notte.

PER I RAPANELLI IN AGRODOLCE

Tagliate a fettine sottili i rapanelli e adagiateli in un barattolo capiente. Versate l'acqua tiepida, l'aceto, lo zucchero e il sale in una ciotola. Mescolate gli ingredienti fino a quando non si sarà sciolto lo zucchero. Poi, versate la miscela sopra ai rapanelli fino a ricoprirli completamente. Chiudete il barattolo e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore.

PER I BAO BUNS

Setacciate le farine con il lievito in polvere (baking powder). Fate sciogliere il lievito di birra secco in un bicchiere con l'acqua appena tiepida e lasciate riposare per circa 10 minuti, finché non si formeranno delle bolle in superfice. Versate la farina setacciata nella ciotola della planetaria. Aggiungete lo zucchero, il sale, il latte e il lievito sciolto nell'acqua. Azionate la planetaria a velocità minima e cominciate a impastare con il gancio a foglia. Non appena tutti gli ingredienti saranno amalgamati, cambiate il gancio e mettete quello a uncino. Continuate a impastare aumentando la velocità di una tacca. Aggiungete a filo un cucchiaio di olio e lasciate incordare l'impasto. Ovvero, lavoratelo fino a quando non si sarà arrotolato del tutto al gancio staccandosi dalle pareti della ciotola. A fine lavorazione, otterrete un impasto morbido e poco appiccicoso. Versatelo sopra una spianatoia leggermente infarinata, formate una palla, adagiatelo in una ciotola unta con un velo di olio, coprite con della pellicola e lasciate lievitare finché non sarà triplicato di volume. A lievitazione avvenuta (ci vorranno circa 1,30-2 ore), riprendete l'impasto e sgonfiatelo delicatamente con i palmi della mano. Dividete l'impasto in 12-14 pezzi e formate delle palline. Poi, copritele con della pellicola e lasciatele riposare 10 minuti. Nel frattempo, ritagliate 12-14 quadrati di carta forno delle dimensioni di circa 8-10 cm. Stendete le palline d'impasto cercando di formare degli ovali, poi piegate l'impasto a metà inserendo nel mezzo un quadrato di carta. Rivestite i cestelli della vaporiera con della carta forno, adagiatevi sopra i bao buns distanziandoli bene tra loro. Coprite i cestelli con della pellicola e lasciate lievitare l'impasto fino al raddoppio.

Riempite d'acqua il fondo della vaporiera, versate 3-4 cucchiai di aceto e portate a bollore. Poi, abbassate la fiamma, impilate i cestelli con i bao buns e cuoceteli per 8-10 minuti.

Fate molta attenzione al calore del vapore che non deve essere troppo alto, altrimenti l'impasto potrebbe gonfiarsi eccessivamente per poi sgonfiarsi una volta terminata la cottura. Di tanto in tanto, quindi, alzate il coperchio per verificare la temperatura.

Una volta cotti i bao buns, lasciateli intiepidire prima di farcirli.

PER LA COTTURA DEL POLLO

Scolate il pollo dalla marinata (senza toglierlo tutto però). Poi, impanetelo nel pangrattato e friggetelo in abbondante olio caldo finchè non risulterà dorato.

COMPOSIZIONE DEL BAO SANDWICH

Mescolate 4 cucchiai di maionese con 2 cucchiai di salsa sriracha (o più a seconda della piccantezza che desiderate).

Tagliate a fettine i cetrioli e i cipollotti.

Aprite delicatamente i bao buns, spalmateli con un velo di maionese piccante e farciteli con le fettine di cetrioli, i rapanelli in agrodolce, i cipollotti, le foglie di coriandolo e il pollo fritto. Spolverate con i semi di sesamo tostati e servite.

• LUISA AMBROSINI

RAVIOLI AI GAMBERI CON CREMA ALLO ZAFFERANO E BRICIOLE DI BACON

I ravioli di gamberi allo zafferano sono un primo delicato: l'impasto della pasta fresca è facile da realizzare e il condimento è fresco ma deciso.

MEDIA **1 ORA**

10 MINUTI **4 PORZIONI**

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

- 2 hg di farina bianca
- 2 uova medie
- Un pizzico di sale

PER IL RIPIENO:

- 200 g di ricotta vaccina
- 15 gamberoni
- Foglioline di timo fresco
- Sale e pepe
- Olio extra vergine q.b
- Uno spicchio d'aglio
- Lime (scorza)

PER LA CREMA ALLO ZAFFERANO:

- Una noce di burro
- Farina bianca q.b
- Due tazze di latte
- Un pizzico di sale
- Bacon a fette (4 fette)
- Una bustina di zafferano Zaffy

PER DECORARE:

- Sale nero di Cipro
- Foglioline di timo
- Pistilli di zafferano Zaffy

PREPARAZIONE

PER I RAVIOLI AI GAMBERI:

Lavorate la farina setacciata con un pizzico di sale e le uova. Impastate il composto fino a renderlo omogeneo (ci vorranno 10 minuti). Ricoprite il composto ottenuto con pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo pulite i gamberi privandoli della testa, delle zampette e del carapace; incidete il dorso del gambero con un coltellino ed eliminate l'intestino tirando delicatamente, cercando di non romperlo.

Tagliare ora finemente i gamberi e metterli a rosolare in padella con uno spicchio d'aglio e un poco di olio extra vergine di oliva. Cuocete per pochi minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Quando i gamberi saranno freddi metteteli in una terrina e lavorateli con la ricotta, un pizzico di sale, un pizzico di pepe, qualche fogliolina di timo e un poco di scorza di lime.

Ora stendete la pasta in sfoglie sottili. Con il coppa pasta ricavate più dischetti possibili.

Al centro di ogni dischetto posizionate un cucchiaino di ripieno, richiudete il raviolo a metà ricavando una mezza luna e unite gli estremi. Quando gli estremi saranno uniti, con le dite schiacciate più che potete le estremità superiori in modo da formare un cappello rovesciato (dicono si chiami isola saporita!) dove andrà poi adagiata la cremina allo zafferano.

Trasferite i ravioli su dei canovacci leggermente spolverizzati con la farina e preparate il condimento.

PER LA CREMA ALLO ZAFFERANO:

In un padellino fate un buon roux: mettete a sciogliere il burro, unite poi un cucchiaio di farina e amalgamate bene. Versate il latte caldo e continuate a mescolare con la frusta per evitare che si formino i grumi. Unite anche una bustina di zafferano.

In un padellino fate rosolate bene il bacon fino a renderlo bello croccante.

Cuocete i ravioli a fuoco basso per 5 minuti controllando di sale.

PER IMPIATTARE:

Ora potete comporre il piatto: adagiate i ravioli, irrorateli con la crema allo zafferano e sbriciolate sopra il bacon. Decorate a piacere con dei pistilli di zafferano Zaffy, foglioline di timo e sale nero di Cipro.

• SONIA PALADINI

CREMA DI ASPARAGI E ZAFFERANO CON UOVO IN CAMICIA E SPINAROLI

Una crema di asparagi bianchi che nella sua essenzialità, esalta molto bene le qualità aromatiche dello zafferano ma non solo. Grazie al forte potere colorante, gli asparagi bianchi cucinati e trasformati in crema si impreziosiscono di un gradevole e accattivante color oro che rende così speciale questo piatto . . .

media

25 minuti

15 minuti

4

Sonia Paladini
www.soniapaladini.it/

INGREDIENTI

- 1 kg di asparagi bianchi
- 1 bustina di zafferano Biologico Zaffy
- 4 uova fresche Bio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100 gr di funghi spinaroli freschi
- 1 spicchio d'aglio
- Pane casereccio q.b.
- Pistilli di zafferano Biologico Zaffy q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

PER LA CREMA

Pulite gli asparagi, tagliateli a tocchetti e fateli rosolare velocemente in padella, quindi aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e fateli cuocere finché il liquido si sarà asciugato. Con un frullatore ad immersione passate gli asparagi aggiungendo la bustina di zafferano bio in polvere, sale e pepe a piacere.

PER I FUNGHI

In un tegame mettete un filo d'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungete i funghi spinaroli e fateli cuocere per un paio di minuti (così rimarranno al dente).

PER L'UOVO

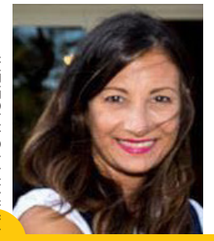
In una casseruola, portate a bollore l'acqua e fate cuocere le uova in camicia per 3/4 minuti aggiungendo un goccio di aceto nell'acqua.

PER I CROSTINI

Tagliate a fette il pane, quindi ricavate dei bastoncini e tostateli semplicemente in una padella aggiungendo solo se necessario un filo d'olio, oppure passateli in forno per qualche minuto senza aggiungere nulla!

ASSEMBLAGGIO

Disponete la base di asparagi e zafferano sul fondo del piatto, l'uovo in camicia, i funghi, i crostini, quindi completate con qualche fogliolina di prezzemolo e un filo d'olio a crudo ...decorate con i pistilli di zafferano Bio e servite.



• MARTA TOVAGLIERI

SPAGHETTI DI RISO NERO, CREMA DI PECORINO ALLO ZAFFERANO E PISELLI

Un piatto senza glutine dove protagonista è il colore, la pasta di riso nero risalta con il giallo dello zafferano e il verde dei piselli. La crema di pecorino e la croccantezza dei piselli donano al piatto un gusto ed una consistenza particolari.

facile **20 minuti**

25 minuti **4**

INGREDIENTI

- 380 g di spaghetti di riso nero
- 250 g di piselli freschi sgusciati
- 100 g di pecorino
- 1 bustina di Zaffy biologico in polvere
- 1 noce di burro
- 4 cucchiai di latte
- 1 scalogno
- sale, pepe

PREPARAZIONE

PER I PISELLI:

Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con dell'olio evo. Aggiungete i piselli precedentemente lavati ed asciugati e proseguite la rosolatura per un paio di minuti. Coprite con dell'acqua e lasciate cuocere per 15/20 minuti, fino a cottura, regolando di sale e pepe a piacere.

Quando i piselli sono quasi pronti preparate la crema di parmigiano e mettete a bollire l'acqua per gli spaghetti.

PER LA CREMA DI PARMIGIANO:

In un piccolo pentolino fate sciogliere il burro, aggiungete il pecorino grattugiato e aggiungete a poco a poco il latte, fino a formare una fonduta. Unitevi lo zafferano Zaffy e mescolate bene.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:

Scolate gli spaghetti, ci vorranno solo 4/5 minuti di cottura e fateli saltare nella pentola dei piselli.

Disponete la crema di pecorino e zafferano sui piatti e completate con spaghetti e piselli. Date un piccolo giro di olio evo e servite.

• MARZIA RIVA

TEMPEH ALLO ZAFFERANO

Tempeh marinato e cotto a bassa temperatura con ortaggi e brodo aromatico allo zafferano.

alta **2 ore**

90 minuti **4**

La taverna degli Arna
www.latavernadegliarna.it

INGREDIENTI

- 200 gr di tempeh (io ho usato il tempeh autoprodotto ai ceci e sesamo)
- 2 carote
- 1 daikon piccolo
- 1 carciofo
- 1 gamba di sedano
- 1 piccolo porro
- 120 gr di piselli sgranati
- 1 finocchio
- 1 mela golden matura
- cardamomo, anice
- menta fresca, finocchietto
- 15 gr di kuzu
- acidulato di umeboshi
- purea di umeboshi
- 50 gr di farina di riso venere
- 30 gr di farina di grano saraceno
- 20 gr di pistacchi
- 1 cucchiaino di senape antica in grani
- 2 cucchiai di sciroppo di agave
- 1 limone
- 1 cucchiaino di salsa di soia tamari
- 1 bustina di zafferano bio Zaffy
- alcuni stimmi di zafferano bio Zaffy
- sale, pepe e olio evo
- olio di arachidi per friggere

PREPARAZIONE

PER LE CAROTE:

Pulirle e formare dei cilindri. Metterli nella busta sottovuoto con i semi di una bacca di cardamomo, due semi di anice stellato, 1 cucchiaino di olio evo e sigillare sottovuoto la busta. Cuocere ad immersione, in acqua a 65 gradi, per circa 25 minuti. Far raffreddare completamente mantenendo chiusa la busta.

PER IL DAIKON:

Pulire il daikon ed ottenere dei cilindri simili alla carota. Trasferirli in un contenitore ermetico con un cucchiaio di acidulato di umeboshi. Trasferire in frigorifero e far fermentare per 1 giorno.

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO:

Preparare un brodo leggero con porro, scarto di carote e di daikon. Cuocere per 10 minuti, spegnere il fuoco e filtrare. Stemperare in 100 gr di brodo il kuzu e portare ad ebollizione 200 gr unendo lo zafferano. A bollore unire il kuzu e cuocere per 3 minuti a fiamma dolce, fino ad ottenere una salsa ben legata. Spegnere e lasciar raffreddare.

PER IL TEMPEH:

Marinare per 2 ore con lo sciroppo d'agave. la salsa tamari, un cucchiaio di succo di limone, la punta di un cucchiaino di purea di umeboshi, un filo di olio extra vergine di oliva e qualche pistillo di zafferano. Scolarlo e cuocerlo al vapore per 20 minuti. Condire nuovamente con la marinatura e mantenere caldo fino al momento del servizio.

PER LE CIALDE DI RISO VENERE:

Preparare un polenta unendo tutte le farine. Stendere su carta da forno e infornare a 180 gradi per circa 20 minuti in forno caldo, Lasciar raffreddare completamente.

PER LA MOUSSE DI PISELLI:

sbollentare per 4 minuti i piselli in acqua bollente salata. Scolarli e frullare con una decina di foglie di menta fresca, un pizzico di sale e pepe e due cucchiai di olio evo. Setacciare e farlo raffreddare completamente.

PER IL FINOCCHIO E I CARCIOFI:

Affettare il finocchio sottilmente con la mandolina. Far riposare in frigorifero alternato da foglie di menta per una notte.

Friggere i carciofi, affettati sottilmente, per alcuni minuti, fino a quando diventano croccanti. Scolarli e mantenerli al caldo.

PER LA SALSA SENAPATA DI MELA:

Stufare, a fiamma dolce coperta, per circa 25 minuti, con un cucchiaio di acqua. Quando cotta, frullarla unendo un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e un cucchiaino di senape in grani, fino ad ottenere un composto liscio ma sodo, lavorabile al cucchiaio.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:

mettere al centro la salsa allo zafferano. Aggiungere, alternando, tutti gli elementi. Decorare con finocchietto selvatico e alcuni stimmi di zafferano e servire.

• MONICA CAZZANIGA

ÉCLAIR CON CREMA ALLO ZAFFERANO E COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO, SCAGLIE DI MANDORLE E ZEST D'ARANCIA

Questi éclair sono realizzati con pasta choux gluten free, farcita con una crema pasticcera con l'aggiunta di pistilli di zafferano biologico Zaffy ed infine una copertura di cioccolato bianco con scaglie di mandorla e zeste di arancia biologica.

alta

60 minuti + raffreddamento

30 minuti

8

Monica's Kitchen – La cucina di una casa senza glutine
www.monicaskitchen.it

INGREDIENTI

- Ingredienti per 8 éclair:
- 50gr. di farina di riso finissima *
- 30gr. di fecola di patate *
- 120ml. di acqua
- 35gr. di burro (va bene anche quello senza lattosio)
- 2 uova
- 10gr. di zucchero semolato
- 1gr. di sale
- Ingredienti per la crema pasticcera allo zafferano:
- 200ml. di latte (va bene anche quello senza lattosio)
- 8 pistilli di zafferano biologici Zaffy
- 50gr. di zucchero semolato
- 2 tuorli
- 20gr. di amido di mais *
- Ingredienti per la copertura al cioccolato bianco, mandorle e zest d'arancia:
- 100gr. di cioccolato bianco *
- Scaglie di mandorla q.b.
- Zest d'arancia biologica q.b.

Gli alimenti contrassegnati con * per essere idonei al consumo da parte di un soggetto celiaco devono riportare sulla confezione o la dicitura "senza glutine", o il marchio della spiga barrata oppure essere inseriti nel prontuario degli alimenti AIC.

PREPARAZIONE

PER LA PASTA CHOUX:

Uniamo in un pentolino acqua, burro, zucchero e sale e mettiamo sul fornello facendo sciogliere il burro e lasciando bollire per qualche minuto.

Togliamo momentaneamente il pentolino dal fuoco ed aggiungiamo le farine setacciate mescolando il tutto con una spatola fino a quando il composto non si sarà addensato. Riponiamo quindi sul fornello e lasciamo cuocere mescolando sino a quando il composto non avrà formato una pallina e non si attaccherà più alle pareti stesse del tegame ed alla spatola.

Trasferite il composto nella planetaria e lavorate l'impasto fino a quando non si sarà raffreddato. Giunti a questa condizione potrete aggiungete le uova, una alla volta man mano che verranno assorbite, in modo da ottenere un composto cremoso, privo di grumi, ma non liquido. Per verificare se l'impasto è pronto basterà mescolarlo con una spatola, se estraendola i residui del composto non si staccheranno facilmente significa che è perfetto.

Trasferite la pasta choux in una sac à poche con liscia e create, su una teglia foderata con carta forno, delle strisce lunghe circa 12/14 centimetri e ben distanziate tra loro.

Infornate a 200°C per 15 minuti, dopodiché ultimate la cottura per altri 15 minuti a 180°C.

PER LA CREMA PASTICCERA ALLO ZAFFERANO:

Versate il latte in un tegame, aggiungete i pistilli di zafferano e lasciate scaldare senza però portare ad ebollizione.

Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, aggiungete quindi l'amido di mais setacciato e mescolate fino a quando non ci saranno più grumi.

Filtrate il latte eliminando i pistilli di zafferano. Versatene una parte nel tegame e l'altra nel composto realizzato coi tuorli stemperando il tutto, dopodiché rimettete tutto sul fuoco e lasciate addensare senza portare ad ebollizione.

Una volta pronta trasferite la crema in un recipiente di vetro e mescolate per abbassare la temperatura. Coprite infine con la pellicola trasparente direttamente a contatto con la crema ed attendete che si sia raffreddata.

PER LA COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO:

Tagliate il cioccolato bianco a pezzettini e fatelo sciogliere a bagnomaria. Una volta pronto dovrete utilizzarlo entro pochi minuti.

PER LA FARCITURA DEGLI ÉCLAIR:

Sulla base degli éclair pratichiamo tre piccoli forellini e da lì, aiutandoci con una sac à poche con una bocchetta a foro liscio e tondo, inseriamo la crema pasticcera all'interno.

Fatto ciò con un cucchiaino versiamo parte del cioccolato fondente fuso sulla superficie del dolce, adagiamoci sopra le scaglie di mandorla ed infine qualche zesta ottenuta dalla buccia dell'arancia.

• MADDALENA LASCHI

CROSTATINE CON FROLLA AL CACAO E CREMA ALLO ZAFFERANO

Queste deliziose crostatine, colorate e piene di gusto portano subito allegria sulla tavola. La crema allo zafferano si sposa benissimo con il guscio croccante di frolla al cacao e la frutta rossa completa il tutto con il suo tocco acidulo e il colore contrastante.

MEDIA **1 ORA**

20 MINUTI **6 PORZIONI**

Cucina Scacciapensieri
cucinascacciapensieri.blogspot.it

INGREDIENTI

PER LA FROLLA

- 270 gr di farina
- 30 gr di cacao amaro
- 150 gr di burro
- 130 gr di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 1 pz di sale

PER LA CREMA

- 500 ml di latte
- 1 bustina di zafferano Zaffy in polvere
- 100 gr di zucchero
- 2 uova
- 40 gr di maizena
- la polpa di mezza bacca di vaniglia

PER LA DECORAZIONE

- Fragole
- Ciliegie
- fiori di gelsomino
- fiori di timo
- menta fresca

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti per la frolla in un cutter da cucina o nella ciotola della planetaria.

Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formare una palla, avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Nel frattempo preparare la crema: in un pentolino versare il latte.

Aggiungere lo zafferano, la vaniglia e meta' dello zucchero.

Scaldare a fiamma bassa.

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero rimasto e la maizena.

Versare il latte caldo (ma non bollente) nella ciotola, amalgamare velocemente, versare di nuovo nella casseruola e far addensare la crema su fiamma vivace.

Trasferire su un vassoio, coprire con pellicola e far raffreddare completamente.

Consiglio di preparare la crema il giorno prima e di farla riposare una notte in frigorifero.

Togliere la frolla dal frigo e stenderla con il matterello su un piano di lavoro leggermente infarinato.

Lo spessore deve essere intorno ai 3-4 mm.

Ricavare dei cerchi di frolla e rivestire 6 stampini da tartelletta di circa 8 cm di diametro.

Adagiare sopra ogni trattenuta un pezzo di carta alluminio. Aggiungere pesi per cottura alla cieca o legumi secchi e cuocere in forno a 180 gradi per 10 minuti.

Togliere i legumi o i pesi e lasciare raffreddare.

Farcire i gusci di frolla con la crema allo zafferano.

Farcire a piacere con frutta fresca.

• FRANCESCA RIVA

CROSTATA ALLO ZAFFERANO E LIMONE CON MERINGA ALLA LIQUIRIZIA

In questo dolce dall'aspetto solare si mescolano i caratteri forti dello zafferano, del limone e della liquirizia, creando un connubio sorprendentemente armonioso.

MEDIA

Per la frolla: 10 minuti + 24 h di riposo in frigorifero + 30 minuti in congelatore
Per la crema: 20 minuti + 1 notte di riposo + 3 ore in congelatore
Per la meringa: 10 minuti
Per la composizione: 15 minuti

Per la frolla: 20 minuti
Per la crema: 15 minuti
Per la meringa: 3 minuti al cannello

6 PERSONE

Creazioni... Fusion or Confusion?
creazionifusionorconfusion.it/

INGREDIENTI

PER LA FROLLA:

- 250 g di farina 00
- 140 g di burro morbido
- 80 g di zucchero a velo
- 1 uovo a temperatura ambiente
- 3 g di sale fine
- 1 baccello di vaniglia

PER DECORARE:

- Zaffy Zafferano in pistilli q.b.
- gelatina neutra

PER LA CREMA:

- 1 bustina di Zaffy Zafferano Biologico in polvere
- 25 g di succo di limone bio
- la buccia di 1 limone bio
- 60 g di zucchero semolato
- 65 g di panna fresca
- 2 uova intere a temperatura ambiente
- 2 g di gelatina alimentare
- Per la meringa:
- 70 g di albume pastorizzato
- 80 g di zucchero
- 5 g di polvere di liquirizia (quella chiara ottenuta dalla radice macinata)

PREPARAZIONE

PER LA FROLLA:

Tagliate il baccello di vaniglia e raschiatene il contenuto. Lavorate il burro morbido e unite il contenuto del baccello di vaniglia. Aggiungete il sale e l'uovo. Setacciate la farina e lo zucchero al velo. Aggiungete le polveri al composto di burro e uova. Lavorate l'impasto dandogli la forma di un panetto. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti. Lasciatelo riposare in frigorifero per 24 ore. Togliete la frolla dal frigorifero e lasciatela ammorbidire per dieci minuti. Infarinate un piano di lavoro e stendete la frolla. Ricavate un disco di pasta alto circa mezzo centimetro e dal diametro di 20 centimetri. Trasferite il disco su un tappetino microforato. Mettete in congelatore per 30 minuti. Quando il disco sarà freddo e duro, cuocetelo in forno a 175° fino a colorazione. Togliete dal forno il disco di frolla e fatelo raffreddare.

PER LA CREMA:

Lavate il limone e levategli la buccia. Spremete il limone e pesate il quantitativo di succo che vi serve. In una ciotola versate la panna, la buccia del limone, lo zucchero e la bustina di Zaffy Zafferano Biologico in polvere.Amalgamate gli ingredienti. Unite le uova sbattute. Versate il succo di limone, mescolate e coprite la ciotola con pellicola per alimenti. Lasciate riposare il composto in frigorifero per una notte. Il giorno successivo mettete a bagno in acqua freddissima il foglio di gelatina. Versate il composto in una casseruola. Cuocete a fiamma bassa, continuando a mescolare fino a raggiungere 85°.Strizzate la gelatina e incorporatela alla crema. Spegnete la fiamma. Passate la crema in un setaccio, eliminate la buccia del limone ed eventuali impurità. Frullate rapidamente la crema con un frullatore ad immersione. Versate la crema in un anello dal diametro di 18 cm appoggiato su una placca rivestita di carta da forno. Livellate e congelate il disco di crema.

PER LA MERINGA:

Iniziate a montare gli albumi. Quando il composto sarà quasi montato aggiunte lo zucchero poco alla volta.Quando gli albumi saranno montati a neve aggiungete la polvere di liquirizia.

COMPOSIZIONE:

Appoggiate il disco di frolla su un piatto o su una placca. Togliete il disco di crema dal congelatore, liberatelo dal cerchio e appoggiatelo sulla frolla. Appoggiate sulla crema qualche pistillo di zafferano Zaffi Bio. Lucidate la superficie con la gelatina neutra. Trasferite la meringa in un sac à poche e distribuite degli sbuffi sul profilo di frolla. Passando la fiamma di un cannello caramellizzatore sulla superficie degli sbuffi di meringa.

• ROBERTA MARINO

MOUSSE REGINA

Questa ricetta è composta da diverse preparazioni, una più golosa dell'altra! Mousse al cioccolato bianco, crumble di amaretti, mousse al cioccolato fondente, marquise al cacao, glassa a specchio allo zafferano, amaretti e pistilli di zafferano per decorare

difficile **2 h più 5/6 ore in freezer**

10 minuti **6**

Sweet me up
www.facebook.com/Trilli1984/

INGREDIENTI

MOUSSE:
- 125 cioccolato bianco
- 150 panna fresca
- 1 tuorlo
- 2 gr colla di pesce
- 125 cioccolato fondente
- 150 panna fresca
- 1 tuorlo
- 2 gr colla di pesce

CRUMBLE:
- 50 gr amaretti 25 grammi burro
- Marquise:
- 52 gr di tuorli
- 112 gr di albumi
- 155 zucchero a velo
- 15 fecola
- 45 gr cacao

GLASSA:
- 75 gr acqua
- 60 gr zucchero
- 85 gr glucosio
- 50 gr latte condensato
- 90 gr cioccolato bianco
- 7 gr gelatina
- 1 bustina di zafferano Zaffy in polvere

PREPARAZIONE

MOUSSE

Stesso procedimento per le due mousse : Reidratare la colla di pesce. Sciogliere il cioccolato al microonde (non superare i 55 gradi) aggiungere il tuorlo , la gelatina e la panna semi montata. Fare prima la mousse bianca, metterla in congelatore,preparare la mousse nera versarla su quella bianca DOPO aver messo il crumble agli amaretti e riporre di nuovo in congelatore

CRUMBLE

50 gr amaretti 25 grammi burro

Sciogliere il burro e amalgamare con gli amaretti sbriciolati

MARQUISE

Montare i tuorli con 50 gr di zucchero a velo , gli albumi con il rimanente zucchero. Unire i due composti e aggiungere le polveri setacciate. Cuocere per 10 minuti in forno a 200 gradi

GLASSA

Portare Acqua glucosio e zucchero a 100 gradi , aggiungere latte condensato e gelatina reidratata, cioccolato a pezzetti , una bustina di zafferano Zaffy in polvere, mescolare e lasciare raffreddare fino a 30 gradi. La glassa va versata solo se la mousse è perfettamente congelata.

COMPOSIZIONE

La mousse va creata upside down ...nell'ordine in cui sono scritte sopra

• SILVIA MUSAJO

MOUSSE DI CILIEGIE SU BISCOTTO SABLÉ AL CACAO E SALSA ALLO ZAFFERANO

In questo dessert dove la freschezza della ciliegia incontra la friabilità di un biscotto brisé, la caratteristica che più stupisce è il colore, il sapore e il profumo intensamente aromatico della salsa d'accompagnamento che ho realizzato utilizzando lo zafferano in pistilli biologico.

media **60 minuti**

30 minuti **10**

In viaggio in cucina
www.inviaggioincucina.it

INGREDIENTI

PER LA MOUSSE DI CILIEGIE

- 450 gr di ciliegie (peso già al netto di noccioli e gambi)
- 250 gr di panna fresca
- 50 gr di zucchero semolato
- 15 gr di zucchero a velo
- 15 gr di gelatina in fogli
- Un cucchiaio di succo di limone

PER I BISCOTTI SABLÉS AL CACAO

- 112 gr di farina 00
- 13 gr di cacao amaro
- 20 gr di tuorlo
- 75 gr di burro
- 50 gr di zucchero a velo
- Un pizzico di sale

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

- 40 gr di tuorlo
- 125 gr di latte intero
- 125 gr di panna fresca
- 3 gr di maizena
- 35 gr di zucchero
- 0,15 gr di zafferano in pistilli biologico Zaffy
- 4 cm di baccello di vaniglia

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE DELLA MOUSSE

Mettete in una pentola le ciliegie lavate e denocciolate insieme allo zucchero semolato e al succo di limone, mescolate e cuocetele a fiamma moderata per circa 15 minuti (il tempo necessario a farle ammorbidire). Mettete a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina. Frullate finemente le ciliegie con il loro sciroppo, quindi passate tutto attraverso un colino. Fate sciogliere nella purea di ciliegie ancora calda i fogli di gelatina ammollati e strizzati, mescolate bene e lasciate intiepidire. Montate la panna insieme allo zucchero a velo, quindi incorporatela al composto di ciliegie a temperatura ambiente. Distribuite la mousse di ciliegie in piccoli stampi di silicone, copriteli con pellicola e metteteli in freezer fino a congelamento. Quando sarà il momento, sformate la mousse ancora congelata in modo da non rovinare la forma (calcolate che per raggiungere la giusta consistenza le occorreranno 30-45 minuti a temperatura ambiente).

PREPARAZIONE DEI BISCOTTI

Lavorate velocemente in un mixer la farina setacciata con il cacao insieme al burro freddo a pezzi fino a ottenere un composto sabbioso, quindi aggiungete i rimanenti ingredienti. Fate un panetto con la pasta ottenuta, avvolgetelo in pellicola e ponetelo in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, stendete la brisé ad uno spessore di circa mezzo centimetro e ricavate dei cerchi dal diametro leggermente più grande di quello degli stampi utilizzati per le mousse. Infornate i biscotti a 180°C (forno già caldo in modalità statica) e fate cuocere per circa 20 minuti.

PREPARAZIONE DELLA SALSA ALLO ZAFFERANO

In un pentolino lavorate lo zucchero con i tuorli, la maizena e i semi del baccello di vaniglia. Scaldate il latte con la panna, i pistilli di zafferano e la buccia del baccello di vaniglia, quando arriva quasi a bollore versatelo a filo, mescolando, nel composto di uova e zucchero. Ponete tutto su fuoco dolce e continuate a mescolare, appena noterete che la salsa inizia ad addensare e a velare il cucchiaio, spegnete la fiamma.Trasferitela in una ciotola, coprite con pellicola facendola aderire alla superficie, una volta raggiunta la temperatura ambiente trasferitela in frigorifero fino al momento della consumazione. Prima di utilizzarla filtratela attraverso un colino.

ASSEMBLAGGIO

Disponete su ogni piatto un biscotto e sopra di esso adagiate una mousse decorandola con foglioline di menta e una ciliegia fresca, infine aggiungete la salsa di zafferano ai lati del piatto e servite.

• VALENTINA SOLFERINI

SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO CON ALBICOCCHE AL SAMBUCO

Un semifreddo semplice, leggero grazie alle chiare d'uovo e allo yogurt, ma buonissimo grazie alle albicocche arrostite con miele e sciroppo di sambuco, da decorare con nocciole tostate e petali di rosa essiccati.

Facile | **10 minuti** | **15 minuti** | **6**

Hortus Cuisine
hortuscuisine.com

INGREDIENTI

PER LE ALBICOCCHE

- 4 cucchiai di miele d'acacia
- 3 cucchiai di sciroppo di sambuco
- 1 bacca di vaniglia, divisa a metà
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 6 albicocche

PER IL SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO

- 8 stimmi di zafferano
- 250g yogurt greco intero
- 250g panna da montare
- 30g di zucchero a velo

PER DECORARE:

- nocciole o pistacchi tostate e tritate, petali di rosa essiccati

PREPARAZIONE

PER LE ALBICOCCHE AL SAMBUCO

Preriscalda il forno al massimo preferibilmente in modalità broiler (caldo sopra).

Combina il miele, sciroppo di sambuco e i semi grattati di metà bacca di vaniglia e riscaldali gentilmente a bagnomaria in modo da far sciogliere il miele. Aggiungi il succo di limone e mescola bene in modo da ottenere un liquido denso.

Dimezza le albicocche e rimuovi il nocciolo, e adagia le metà su una teglia con carta da forno (e meglio, su una teglia di metallo senza carta per ottenere la massima caramellizzazione) e versa lo sciroppo. Cuoci al broiler fino a che lo sciroppo non inizierà a bollire leggermente e le albicocche saranno morbide. Scola lo sciroppo e raccoglilo in una ciotolina.

PER IL SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO

Combina lo zafferano, il miele e i semi dell'altra metà della bacca di vaniglia. Scaldali insieme a bagnomaria per estrarre il sapore dallo zafferano e per liquefare il miele. Lascia raffreddare un poco, ma assicurati che il liquido sia ancora facilmente versabile.

Frulla questo mix al miele con lo yogurt e metà delle albicocche. Monta la panna con lo zucchero a velo e incorporala gentilmente al mix di yogurt. Versa in 6 stampini individuali e metti in freezer.

ASSEMBLAGGIO

Tira fuori dal freezer 15 minuti prima di servire e togli dagli stampini (se sono in metallo, immergili qualche secondo in acqua calda). Servi con una metà di albicocca arrosto, nocciole tritate e petali di rosa essiccati.

• ELISABETTA ORIGGI

TARTELETTE ZAFFERANO, AGRUMI E ROSE

Il dolce è composto da una base di pasta frolla alle mandorle, uno strato di gelatina di petali di rosa, dei ciuffi di cremoso allo zafferano ed agli agrumi, zest di agrumi confit e petali disidratati di rose.

MEDIA **240 MIN**

30 MIN **2 PORZIONI**

INGREDIENTI

GELATINA DI PETALI DI ROSE:

- 200 g petali di rose eduli di colore rosso o rosa
- 300 g zucchero
- 2 cucchiai di acqua di rose
- 1/2 limone

BASE ALLE MANDORLE:

- 20 g uova a temperatura ambiente
- 70 g farina 00
- 1 g fleur de sel
- 30 g zucchero a velo
- 45 g burro a temperatura ambiente
- 10 g farina di mandorle

CREMOSO ALLO ZAFFERANO:

- 65 g latte intero
- 4 g zafferano Zaffy biologico
- 85 g uova a temperatura ambiente
- 60 g zucchero semolato
- 80 g burro freddo
- 5 g gelatina

CREMOSO AGLI AGRUMI:

- 100 g succo di agrumi (limone, pompelmo rosa, arancia)
- 85 g uova a temperatura ambiente
- 65 g zucchero semolato
- 80 g burro a temperatura ambiente
- 4 g gelatina in fogli

CONFIT DI AGRUMI:

- zest di mezzo pompelmo rosa
- zest di mezzo limone
- zest di mezza arancia
- 500 ml acqua
- Zucchero a velo per decorare
- Petali di rose disidratate per decorare

PREPARAZIONE

GELATINA DI PETALI DI ROSE:

Mettete i petali nel robot da cucina, aggiungete lo zucchero e riduceteli in polvere. Trasferiteli in una pentola, aggiungete il succo di limone, l'acqua di rose e 250 ml di acqua a temperatura ambiente. Portate ad ebollizione e fate cuocere a fuoco medio per circa 25/30 minuti. Fate raffreddare.

BASE ALLE MANDORLE:

Fate ammorbidire il burro. Aggiungete l'uovo e la farina di mandorle e mescolate. Aggiungete la farina 00, lo zucchero a velo ed il fleur de sel. Fate assorbire tutti gli ingredienti. Avvolgetela l'impasto nella pellicola trasparente. Fate riposare in frigo per circa 30 minuti. Stendete l'impasto fino ad ottenere uno strato sottile di un paio di millimetri. Ricavate una sfera ed una mezza luna. Fate cuocere per circa 10 minuti a 160°C.

CREMOSO ALLO ZAFFERANO:

Mettete la gelatina in una bacinella con dell'acqua fredda. Scaldate a bagnomaria il latte aggiungendo le uova, lo zafferano, e lo zucchero. Fate raggiungere al composto la temperatura di 85°C. Togliete il pentolino da bagnomaria e filtrate il composto. Incorporate la gelatina strizzata. Aggiungete il burro freddo tagliato a cubetti. Fate raffreddare.

CREMOSO AGLI AGRUMI:

Mettete la gelatina in una bacinella con acqua fredda. Fate scaldare a bagnomaria il succo di agrumi, le uova e lo zucchero. Fate raggiungere al composto la temperatura di 85°C.Togliete da bagnomaria ed incorporate la gelatina strizzata. Utilizzando un frullino ad immersione aggiungete il burro freddo. Fate raffreddare.

CONFIT DI AGRUMI:

Tagliate la scorza degli agrumi ricavando dei piccoli cubetti. Metteteli in un pentolino ed aggiungete dell'acqua fredda. Portate ad ebollizione. Togliete i cubetti dal pentolino e buttate l'acqua. Mettete 500 ml di acqua nel pentolino ed aggiungete lo zucchero. Aggiungete i cubetti, fate ridurre il composto a fuoco lento. Saranno pronti quando inizieranno a diventare lucide. Toglietele dal pentolino ed appoggiatele su un foglio di carta forno distanziandole.

IMPIATTAMENTO

Posizionate su un piatto la sfera di frolla alle mandorle. Copritela con uno strato leggero di gelatina ai petali di rose. Trasferite il cremoso allo zafferano in un sac à poche con bocchetta liscia Aggiungete sulla gelatina dei piccoli ciuffi di cremoso. Trasferite in un sac à poche il cremoso agli agrumi. Utilizzate una bocchetta a stella. Alternate i ciuffi di cremoso allo zafferano con dei ciuffetti di cremoso agli agrumi. Coprite una parte del dolce con la mezza luna decorata con dello zucchero a velo. Aggiungete sui ciuffetti di cremoso i confit di zest ed i petali di rose disidratate.

• ELISA CINGOLANI

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO

La panna cotta è un dolce al cucchiaio molto semplice ma di grande effetto, fresco e ideale soprattutto nella stagione estiva. Conosciamo tutti la variante al cioccolato o ai frutti di bosco, ma l'aroma di zafferano vi conquisterà.

FACILE **5 ORE + 15 MIN**

15 MIN **1 PORZIONE**

Shrimps & Bacon
www.facebook.com/gamberiebacon/

INGREDIENTI

- 500ml panna fresca
- 8 gr. (2 fogli c.a.) colla di pesce
- Qb zafferano Zaffy
- 60gr zucchero
- 1 cucchiaino sciroppo di vaniglia
- 2 Amaretti
- 1 disco di pan di spagna
- 1 cucchiaio di burro
- 1 fragola
- Qb petali di fiori eduli per impiattare
- 1 cucchiaio di miele di acacia

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE DELLA PANNA COTTA

Prima di tutto ammolliamo fogli di gelatina (8gr sono 2 fogli) in acqua fredda per una decina di minuti. Nel frattempo versiamo in un pentolino la panna fresca, lo zucchero, un cucchiaino di sciroppo alla vaniglia, una bustina di Zafferano Zaffy, mescoliamo per amalgamare bene gli ingredienti e facciamo scaldare e fuoco basso, spegnendo appena prima che inizi a bollire.

Quando la panna sarà abbastanza calda aggiungiamo i due fogli di gelatina ben strizzati e mescoliamo con una frusta da cucina. A questo punto versiamo la nostra panna cotta negli stampini (quelli di silicone sono più comodi), mettiamo in frigorifero e lasciamo raffreddare per almeno 5 ore.

PREPARAZIONE DELL'IMPIATTAMENTO.

Prepariamo un finto crumble: prendiamo il pandispagna (lo possiamo preparare in casa oppure comprarlo già pronto.. con un disco di pandispagna riusciamo a comporre 5 piatti) lo sbricioliamo con le mani grossolanamente in una terrina, aggiungiamo un cucchiaio di burro fuso e due amaretti, sempre sbriciolati e impastiamo. - Mi raccomando, si tratta di un crumble, quindi di consistenza sabbiosa, non bisogna compattarlo.

Una volta pronto passiamo alla preparazione del miele.

Mescoliamo in una ciotolina un bel cucchiaio abbondante di miele di acacia con una puntina di Zafferano Zaffy.

IMPIATTAMENTO

disponiamo sul piatto una generosa cucchiaiata del nostro finto crumble, sul quale appoggeremo la panna cotta, i pezzetti di fragola e due petali di fiori eduli. Finiamo di guarnire il piatto con il miele e qualche pistillo di zafferano

• ANGELA SIMONELLI

MONOPORZIONE DOLCE ALLO ZAFFERANO

Ho ideato questa monoporzione con frolla alla mandorla, una deliziosa farcitura di lemon curd e una semisfera di bavarese allo zafferano, con riccioli di cioccolato fondente e petali brinati di rosa. Tanti gusti per esaltare lo zafferano.

MEDIA **30 MIN**

6 ORE **8 PORZIONI**

tre muffin e un architetto
www.tremuffineunarchitetto.it/

INGREDIENTI

PER LA FROLLA ALLA MANDORLA
(un cerchio di 5,5 cm)

- 150 gr farina 00
- 20 gr farina di mandorle
- 80 gr burro
- 1/2 uovo sbattuto
- 50 gr zucchero
- pizzico di sale

PER LA BAVARESE ALLO ZAFFERANO
(uno stampo a semisfera di silicone di 5 cm)

- 20 gr tuorlo d'uovo
- 6 gr colla di pesce in polvere o fogli
- 35 gr zucchero semolato
- 150 ml latte intero
- 70 gr panna fresca
- 3 gr zafferano in pistilli

PER IL LEMON CURD:

- 40 gr succo di limoni bio
- 100 gr burro
- 125 gr zucchero a velo
- 60 gr tuorli (circa 3)
- 1 albume
- scorza di 1 limone bio
- 2 gr agar agar

PER I RICCIOLI DI CIOCCOLATO

- 100 gr cioccolato fondente 70%

PER GUARNIRE:

- 16 petali di rosa gialli
- 100 gr zucchero semolato fine
- 1 albume

PREPARAZIONE

PER LA FROLLA

lavorate il burro, lasciato a TA per circa 20 – 30 minuti, con lo zucchero per ottenere una sorta di crema. Aggiungete l'uovo, mescolate e poi versate le due farine. Lavorate leggermente con le mani e formate un panetto. Prendete due fogli di carta forno e mettete al centro l'impasto. Spianatelo con un mattarello, spessore 3-4 mm, e poi passatelo in frigorifero per 2 ore. Prendete un anello microforato, imburrate i bordi, coppate la pasta per ottenere il cerchio di base che dovrete forellare con i rebbi della forchetta, poi ritagliate delle strisce per ottenere il bordo laterale, infine passate la frolla nel congelatore per 1h. Accendete il forno a 160 °C poi infornate per circa 18 minuti, poi fate raffreddare.

PER LA BAVARESE

scaldate il latte in un pentolino con i pistilli di zafferano e a parte mescolate il tuorlo con lo zucchero semolato. Versate l'uovo nel latte e attendete che raggiunga gli 84°C sotto la fiamma, poi fate raffreddare. Idratate la gelatina in polvere con 30 gr di acqua poi versatela nella crema inglese quando avrà raggiunto i 60°C. Quando avrà raggiunto la temperatura di 30° unite alla crema inglese la panna precedentemente montata. Iinfine trasferite nelle semisfere di silicone la crema e poi in abbattitore o congelatore per almeno 5 – 6 ore.

PER IL LEMON CURD

scaldate il succo di limone e portatelo a bollore con l'agar, a parte sbattete le uova con lo zucchero, versate poi il succo caldo sopra e mescolate energicamente con una frusta. Cuocete brevemente a bagno maria fino a che il curd comincerà ad addensarsi. Spegnete il fuoco, aggiungete il burro in pezzi e mescolate fino allo scioglimento, poi lasciate raffreddare. Temperate il cioccolato poi versatelo su di un foglio di acetato, spalmatelo con una spatola e poi rigatelo con un tarocco grecato.

PER GUARNIRE

Ruotate l'acetato in modo da formare una sorta di cono e poi trasferite in frigo. Spennellate i petali di rosa con l'albume e poi passateli nello zucchero semolato su entrambi i lati. Lasciateli poi asciugare per almeno un paio d'ore.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE:

Prendete una frolla alla mandorla e farcitela con il lemon curd fino al bordo. Sformate la semisfera di bavarese e posizionatela sopra la frolla e il lemon curd. Sporcate il piatto con del cacao amaro poi posizionate la monoporzione sopra. Decorate con i riccioli di cioccolato fondente e i petali di rosa brinati. Attendete 10 minuti in modo che la bavarese si sia scongelata e poi servite.

• MANCINO MARIA PROSPERA

GELATO ALLO ZAFFERANO E CIOCCOLATO BIANCO

Un golosissimo gelato allo Zafferano Biologico Zaffy e Cioccolato Bianco, arricchito con delle scaglie di cocco. L'ideale per chi ama sapori delicati ma altrettanto particolari. Un gelato che si prepara in poco tempo e senza l'utilizzo della gelatiera.

FACILE

15 MINUTI + 4 ORE IN FREEZER

4/6 PORZIONI

I Profumi Della Mia Cucina
blog.giallozafferano.it/nellacucinadipro/

INGREDIENTI

- 250 g Panna da montare zuccherata
- 130 g Latte condensato
- 150 g Cioccolato bianco
- 1 bustina Zafferano Biologico Zaffy
- 1 cucchiaino Scaglie di cocco (o farina di cocco)

PREPARAZIONE

In una ciotola, montate per bene tutta la panna da montare assieme alla bustina di Zafferano Zaffy.

Aggiungete delicatamente il latte condensato e mescolate con un leccapentole.

Fate sciogliere a bagnomaria 100 grammi di cioccolato bianco, una volta intiepidito aggiungetelo al composto di panna e Zafferano Zaffy.

Tagliate finemente i rimanenti 50 grammi di cioccolato bianco e incorporate anche quest'ultimo ingrediente.

Rovesciate il tutto all'interno di una ciotola di acciaio e fate riposare in freezer per almeno 4 ore o volendo per tutta la notte.

Servite il Gelato allo Zafferano e Cioccolato Bianco decorato con qualche ricciolo di cioccolato bianco e con un pizzico di scaglie di cocco.

• ERIKA CARTABIA

SABLÉ ALLO ZAFFERANO CON PISTACCHI E CIOCCOLATO BIANCO

Lo zafferano regala un profumo intenso e un gusto unico a questi biscotti, perfetti da assaporare nella loro semplicità o da ricoprire con cioccolato bianco e pistacchi. Facili da preparare, sono senza uova. Perfetti a colazione o a merenda.

MEDIA **20 MIN + 3 ORE**

10/15 MIN **4-6 PORZIONI**

INGREDIENTI

PER I BISCOTTI

- 40 g di zucchero semolato
- 1 bacca di vaniglia
- 120 g di burro morbido (non fuso)
- 200 g di farina 00
- 1 bustina (0,52 g) di zafferano biologico Zaffy

PER LA COPERTURA

- 100 g circa di cioccolato bianco
- pistacchi non salati

PREPARAZIONE

PER I BISCOTTI:

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Incidete la bacca di vaniglia per il senso della lunghezza e, aiutandovi con un coltellino, prelevate tutti i semini in essa contenuti. Uniteli quindi allo zucchero semolato.

In una ciotola lavorate energicamente il burro con lo zucchero alla vaniglia. Unite lo zafferano. Aggiungete poi la farina e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formate una palla, schiacciatela e avvolgetela nella pellicola per alimenti. Fate quindi riposare in frigorifero per almeno 3 ore, meglio ancora per tutta la notte.

Una volta trascorso il tempo di riposo, togliete dal frigo e lasciate ammorbidire l'impasto a temperatura ambiente fino a quando sarà facilmente lavorabile.

Rilavoratelo velocemente.

Infarinate bene il piano di lavoro e stendetelo come fosse una normale frolla, ritagliate quindi i biscotti nella forma che preferite.

Disponeteli su una teglia foderata con carta forno.

Fate cuocere i vostri biscotti in forno ben caldo a 170°C per circa 10-15 minuti. Dovranno risultare vagamente dorati.

Sfornate e lasciateli raffreddare completamente sulla teglia. Saranno estremamente morbidi appena cotti, perciò evitate di toccarli.

PER LA COPERTURA:

Una volta freddi, intingete i cornetti nel cioccolato bianco fuso, spolverizzate con granella di pistacchi e lasciate solidificare su una griglia.

Si conservano per diversi giorni in un contenitore ermetico.

• ALESSANDRO ZACCARO

MACARON ALLO ZAFFERANO

Sono un grande amante dello zafferano, ma utilizzarlo nelle sole preparazioni salate mi sembra un po' riduttivo. Ed è da questa idea che sono nati i miei Macaron allo zafferano. Profumatissimi e naturalmente di un giallo intenso (questa volta niente coloranti artificiali).

ALTA **45 MINUTI**

14 MIN **24 MACARON**

Fancy Factory
www.fancyfactory.it

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER LA GANACHE:

- 100 gr di panna fresca
- 300 gr di cioccolato bianco
- 1 noce di burro

INGREDIENTI PER LA MERINGA:

- 50 gr di albumi
- 40 gr di zucchero

INGREDIENTI PER LA PASTA DI MANDORLA:

- 150 gr di farina di mandorle
- 150 gr di zucchero a velo
- 0,40gr di Zafferano in polvere Zaffy
- 50 gr di albumi

INGREDIENTI PER LO SCIROPPO:

- 40 grammi di acqua
- 120 grammi di zucchero

INGREDIENTI PER GUARNIRE

- Zafferano in pistilli Zaffy q.b.

PREPARAZIONE

GANACHE

Sminuzziamo il cioccolato molto finemente. Mettiamo la panna in un pentolino e portiamola a bollore a fiamma dolce. Versiamo la panna calda sul cioccolato, attendiamo qualche istante e amalgamiamo il tutto con frullatore ad immersione (se il cioccolato non dovesse sciogliersi completamente, portiamo la ciotola a bagnomaria e continuate a frullare). Aggiungiamo il burro e continuiamo a mescolare. Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente, poi riponiamo in frigorifero.

MACARON ALLO ZAFFERANO

Pesiamo tutti gli ingredienti prima di iniziare la preparazione. Prepariamo lo sciroppo con zucchero e acqua tenendolo sotto controllo con un termometro da zucchero. Intanto setacciamo la farina di mandorle, lo zucchero a velo e lo zafferano in polvere almeno 2-3 volte eliminando le parti più grossolane (gli ingredienti secchi devono essere finissimi). Uniamo 50 grammi di albume e mescoliamo energicamente con una spatola fino ad ottenere una pasta morbida e appiccicosa.

Iniziamo a montare gli albumi nella planetaria con lo zucchero (ciotola e fruste dovranno essere pulite) fino ad ottenere una prima schiuma bianca in superficie, quindi impostiamo la minima velocità e aggiungiamo lo sciroppo che sarà arrivato a 120°C (lo sciroppo va colato lentamente al centro della ciotola), una volta versato impostiamo la massima velocità finché il tutto non sarà tornato a temperatura ambiente (ci vorranno 7-10 minuti, basterà toccare la ciotola con le mani per sapere quando è ora di spegnere la planetaria).

Versiamo 1/3 della meringa nella ciotola con l'impasto di mandorle e amalgamiamo per alleggerire il composto.

Aggiungiamo i restanti 2/3 della meringa e con movimenti dal basso verso l'altro amalgamiamo il tutto. Riempiamo una sacca-poche con bocca liscia e su una teglia foderata con carta forno, formiamo dei dischi con diametro 3cm circa, sbattiamo la teglia sul piano di lavoro più volte per eliminare le bolle d'aria (aiutiamoci con uno stuzzicadenti). A questo punto i macaron dovranno riposare fin quando non avranno formato una pellicola protettiva che, se sfiorata, non rimanga attaccata al dito (il tempo di attesa dipende da molti fattori tra cui l'umidità dell'aria, l'umidità degli ingredienti, il come sono stati mescolati gli ingredienti ecc... dovremo aspettare da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 1,5 ore).

Inforniamo i macaron a 150°C nella parte più bassa del forno (l'interno dovrà rimanere gommoso ecco perché la teglia non va mai al centro) per 14-15 minuti. Trasferiamo i macaron con tutta la carta forno su una gratella e lasciamo raffreddare. Stacchiamoli poi delicatamente dalla carta forno.

Farciamo i macaron accoppiando 2 meringhe con diametro simile, aggiungendo al centro la ganache al cioccolato bianco.

Giancarlo Morelli, bergamasco, è il Brand Ambassador dello zafferano Zaffy. Ma non solo: è anche la mente – e il palato – che sta dietro la “ricetta” per la composizione e la preparazione dello zafferano perfetto.

Nel processo di produzione della nostra spezia infatti, dalla raccolta in poi, sono previste delle fasi di essicazione, miscelazione e tostatura analoghe a quelle utilizzate per caffè. Durante queste fasi sono differenti le caratteristiche dello zafferano che possono essere enfatizzate, dalla mineralità all’aromaticità, alla dolcezza.

Chef Morelli ha collaborato con i tecnici di Zaffy per ottenere uno zafferano equilibrato, dal gusto morbido e dall’aroma vasto che ben si adattasse sia alle tradizionali ricette salate che alla ricerca sui dessert.

Morelli è l’animatore di diversi locali dell’area milanese tra cui lo storico Pomiroeu, insignito dei più prestigiosi riconoscimenti.

Lavorare con lui è stato un privilegio: le ricette pubblicate qui una testimonianza.

LE RICETTE DI GIANCARLO MORELLI

GALLETTO ALLA DIAVOLA GLASSATO AL MIELE E ZAFFERANO, SU FONDUTA DI CIPOLLOTTO, E CHIPS CROCCANTI

PESCA AL BURRO, SU SPUMA DI YOGURT, ZAFFERANO E NEVE DI MANDORLA TOSTATA

GALLETTO ALLA DIAVOLA GLASSATO AL MIELE E ZAFFERANO, SU FONDUTA DI CIPOLLOTTO, E CHIPS CROCCANTI

INGREDIENTI

- 2 galletti ruspanti
- 10 cipollotti medi
- 50 g di burro
- 2 bustine di zaffy
- 5 patate viola
- mazzetto aromatico
- 2 bicchieri di vino bianco
- 20 g di bacche di ginepro
- sale
- olio extravergine
- 100g di miele

PREPARAZIONE

PER LA CREMA E I GALLETTI

Dividete i galletti a metà, condite con sale, olio e salvia e lasciate riposare in frigorifero, nel frattempo fate stufare i cipollotti con un po di burro, sale, pepe e alloro.

Scaldate bene una padella, adagiatevi i galletti dalla parte della pelle pressando bene con l'aiuto di un peso, continuate la cottura a fiamma bassa, circa 13/15 min nel frattempo frulliate con l'immersione il cipollotto ormai pronto, correggete di sale e pepe e mettete la crema a raffreddare.

Sfumate i galletti con il vino bianco togliete il coperchio e lasciate evaporare . A parte preparate in una ciotola un po' di acqua bollente aggiungiete il miele e le due bustine di zafferano, mescolate per bene.

Aggiungete la glassa di miele e zafferano ai galletti in padella aiutandovi con un cucchiaio assicurandovi che la glassa sia uniforme sulla pelle

PER LE CHIPS

Lavate bene le patate viola, affettatele con una mandolina e friggetele in olio caldo a 180/190 °C. Disponete la crema a specchio e sistemate il galletto e le chips

PESCA CARAMEL-LATA ALLO ZAFFERANO, CRUMBLE DI MAIS E SOFFICE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

PER LE PESCHE

- 2 pesche medie
- 200g di di zucchero
- 200 g di acqua
- 1 bustina di zaffy in polvere
- Pistilli qb

PER IL CRUMBLE

- 200 g di burro
- 100 g di farina di mais
- 100 g di farina bianca
- 50 g di farina di nocciola
- 150 g zucchero

PER LA SPUMA ALLO YOGURT

- 100 g di panna
- 200 g di yogurt intero
- 50 g di yogurt

PER I KELLOGG'S AL CIOCOLATO

- 150g di kellogg's
- 70 g di cioccolato fondente al 70%
- 20 g di burro

PREPARAZIONE

Lavare le pesche e dividerle a metà, privatele del nocciolo.

Nel frattempo mettete in un tegame acqua e zucchero a fiamma bassa, quando comincia a caramellare aggiungere le pesche quasi a cottura terminata mettere la bustina di zafferano, raffreddare le pesche e lo sciroppo (che servirà per decorare il piatto)

Miscelare bene le farine, aggiungete il burro e lo zucchero impastare come una frolla, fare riposare un ora circa in frigorifero ,stendere il biscotto e infornare a 180 °c per 10 min.

Una volta freddo frantumatelo

Semimontate la panna con lo zucchero, aggiungete lo yogurt e sifonare (in assenza di sifone montare meglio la panna)

Sciogliere il cioccolato con il burro, aggiungere i kellogg's stendete tra due fogli di carta oleata e raffreddate.

PROFUMO DI GIALLO
NON IL CLASSICO RICETTARIO,
MA UN LIBRO CREATIVO
SULLO ZAFFERANO

Edito da **Zaffy**
con la collaborazione de
Il Cucchiaio d'Argento

Giudici del contest "Cucina Con Zaffy":
Giancarlo Morelli, chef stellato e Brand Ambassador Zaffy
Mario Sidoni, amministratore delegato di Zaffy
MR Fuudly, rappresentante Fuudly

Progetto grafico e impaginazione
Giovanna Baderna