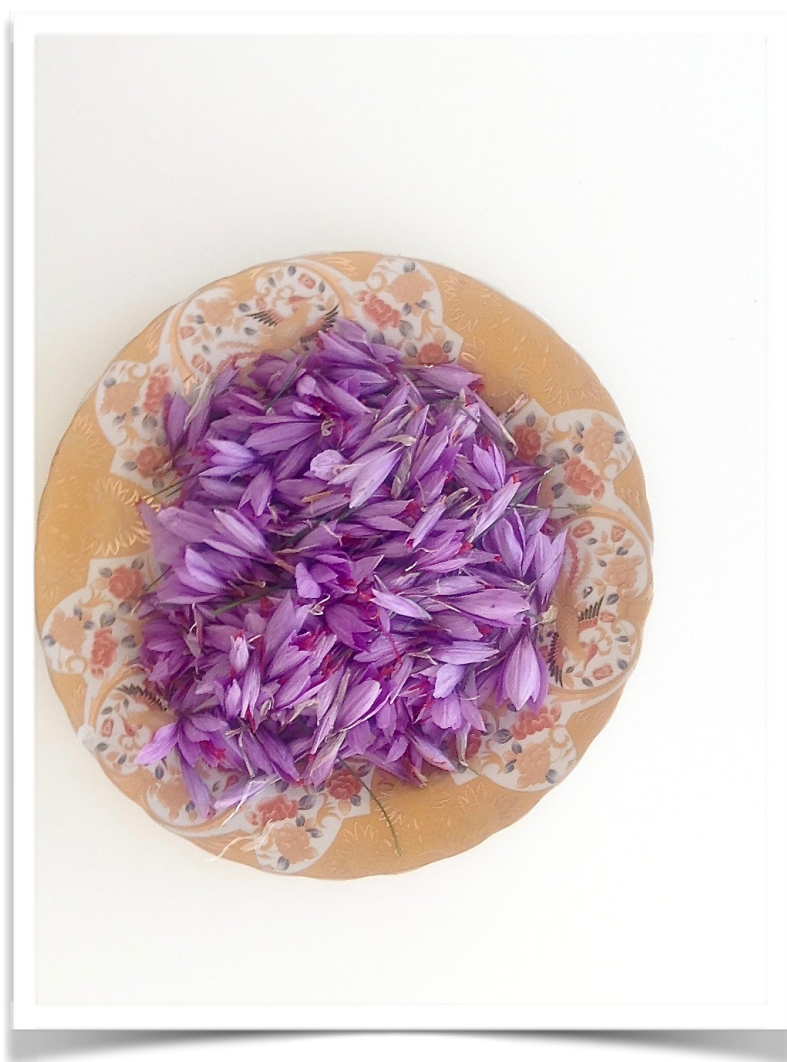


RICETTE ALLO ZAFFERANO



Soak no.20/25 saffron pistils in 1/2 glass (or small glass) of hot or boiling water. Allow it to sit for 30/45 minutes. Add indoor saffron/water mix just before 5 minutes of the end of the cooking time.

PASTA ALLA CARBONARA CON CIPOLLA E ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

SPAGHETTI QUADRATI
0,25 GR. PISILLI DI ZAFFERANO
MENO DI MEZZO BICCHIERE
DI ACQUA CALDA
1/4 DI CIPOLLA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
3 FETTINE DI GUANCIALE
1 UOVO INTERO
1 TUORLO D'UOVO
UN PÒ DI LATTE
PARMIGIANO
PECORINO
PEPE



PROCEDIMENTO

CUOCERE LA CIPOLLA IN OLIO D'OLIVA FINO A RENDERLA TRASPARENTE. AGGIUNGERE LE FETTE DI GUANCIALE TAGLIATE A STRISCE. A METÀ COTTURA AGGIUNGERE L'ACQUA CON I PISTILLI DI ZAFFERANO. NEL FRATTEMPO METTERE A BOLLIRE L'ACQUA PER LA PASTA AL DENTE. SBATTERE LE UOVA IN UNA CIOTOLA (UN UOVO INTERO ED IL TUORLO) AGGIUNGERE IL PECORINO, IL PARMIGIANO E IL PEPE. MESCOLARE TUTTO. SCOLARE LA PASTA E METTERLA NEL TEGAME, AGGIUNGERE UN PO DI ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA SE NECESSARIO, INFINE METTERE LA CREMA DI UOVA FORMAGGIO E PEPE A FUOCO SPENTO.

PASTA ALLA CARBONARA WITH ONION AND SAFFRON

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

SPAGHETTI QUADRATI
0,25 GR.SAFFRON'S PISTILS IN 1/2 GLASS (OR SMALL GLASS) OF HOT
WATER
1/4 ONION

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
3 SLICES OF GUANCIALE
1 EGG YOLK
1 WHOLE EGG
A LITTLE OF MILK
PARMIGIANO REGGIANO
PECORINO
PEPPER

PROCEDURE:

Cook the onion in olive oil until transparent. Add the pork cheek cut into strips. halfway through cooking add water with saffron pistils

In the meantime boil water to cook pasta al dente.

Beat the eggs in a mixing bowl (1 whole egg and one egg yolk), add pecorino, parmigiano reggiano, a little of milk and a little bit of pepper. Mix well.

Drain the pasta and put it to mix into the pan, add a little of water from cooking pasta, if necessary. Finally add the cream of egg, cheese and pepper off-stove.

RISOTTO SALSICCIA E ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

RISO CARNAROLI O VIALONE NANO
BRODO
0,25 GR. DI PISTILLI DI ZAFFERANO
IN MEZZO BICCHIERE DI ACQUA
CALDA (O UN BICCHIERE PICCOLO)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CIPOLLA
1/2 GAMBO DI SEDANO
1 CAROTA
2 SALSICCE DI MAIALE
PARMIGIANO REGGIANO



PROCEDIMENTO

Cuocere la cipolla, la carota e il sedano in olio d'oliva fino a quando saranno trasparenti. Aggiungere la salsiccia sbriciolata. Far dorare tutto nuovamente a fuoco lento ed in modo controllato. Rosolare il tutto e sfumare con il vino bianco. Mettere il riso nella stessa pentola. Aggiungere il brodo. Mettere l'acqua con i pistilli di zafferano gli ultimi 5 minuti di cottura. Infine, a fuoco spento, il parmigiano.

RISOTTO WITH SAUSAGE AND SAFFRON

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

CARNAROLI RICE OR VIALONE NANO

BROTH TO COOK RISOTTO

0,25 GR, SAFFRON PISTILS IN 1/2 GLASS (OR SMALL GLASS) OF HOT WATER

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

1/2 ONION

1/2 CELERY STALK

1 CARROT

2 PORK SAUSAGES

PARMIGIANO REGGIANO

PROCEDURE

Make broth.

Cook the onion, carrot and celery in olive oil until transparent. Add the crumbled sausage. Brown everything again, in a slow and controlled way. Brown everything and blend with white wine. Put the rice in the same pot. Add broth. (If you want a creamy risotto you should stir always) Add a water saffron pistils a 5 minutes before the end of cooking. Turn of the stove, add parmigiano.

SFORMATO DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

0,25 GR. PISTILLI DI ZAFFERANO IN 1/2
BICCHIERE DI ACQUA CALDA (O IN UN
BICCHIERE PICCOLO)

6 PATATE

SALE

UN PO DI LATTE

PARMIGIANO

SALSICCIA O PROSCIUTTO COTTO

SCAMORZA

BURRO

PAN GRATTATO



Lessare sbucciare e schiacciare le patate.

Aggiungere sale, acqua e pistilli di zafferano, un po' di latte, formaggio grattugiato e mescolare bene. Sbattere un uovo, tagliare a dadini la salsiccia o il prosciutto cotto e la mozzarella e aggiungere al composto. Trasferire il tutto in una pirofila imburrata e foderata con pangrattato. Infine cospargere la superficie della nostra torta di patate con altro pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti. Accendere il grill gli ultimi 5 minuti di cottura.

POTATO AND SAFFRON CASSEROLE

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

0,25 GR.SAFFRON'S PISTILS IN 1/2 GLASS (OR SMALL GLASS) OF HOT
WATER

6 POTATOES

SALT

A LITTLE OF MILK

PARMIGIANO REGGIANO

PORK SAUSAGE OR COOKED HAM

SCAMORZA

BUTTER

BREADCRUMBS

PROCEDURE

Boil, peel and mash the potatoes. Add salt, water with saffron pistils, a little of milk, grated cheese and mix well.

Beat an egg, cube the sausage or cooked ham and the scamorza and add the mixture. Transfer everything into a greased oven-proof dish and lined with breadcrumbs. Finally sprinkle the surface of our potato pie with another breadcrumbs. Bake in a preheated oven at 180 degrees for about 30 minutes. Turn on the grill the last 5 minutes of cooking.

SCALOPPINE ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

0,25 GR. DI ZAFFERANO IN 1/2
BICCHIERE DI ACQUA CALDA (O UN
BICCHIERE PICCOLO)

4 PETTI DI POLLO

BURRO

POCO LATTE

FARINA

SALE



PROCEDIMENTO

Infarinare e salare i petti di pollo. Scaldare il burro in una padella capiente e cuocere le porzioni di pollo fino a farle dorare su tutti i lati. Aggiungere l'acqua con i pistilli di zafferano, un pò di farina setacciata e un po' di latte. Cuocere il composto fino a quando non risulterà cremoso.

SCALOPPINE WITH SAFFRON

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

0,25 GR.SAFFRON'S PISTILS IN 1/2 GLASS (OR SMALL GLASS) OF HOT WATER

4 CHICKEN BREAST

BUTTER

A LITTLE OF A MILK

FLOUR

SALT

PROCEDURE

Salt and flour chicken breasts. Heat the butter in a large pan and cook the chicken breasts until the brown on all sides. Add the water with saffron pistils, the sifted flour and a little of milk. Cook the mixture until creamy.

RISOTTO OSSOBUCCO E ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 GR. DI RISO CARNAROLI
O VIALONE NANO

0,25 GR. DI ZAFFERANO IN

1/2 BICCHIERE DI ACQUA

CALDA (O UN BICCHIERE
PICCOLO)

OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA

1/2 CIPOLLA

1/2 SEDANO

1 CAROTA

4 OSSO BUCHI

FARINA

SALE

PEPE



VINO BIANCO
PARMIGIANO REGGIANO

PROCEDIMENTO

Fare il brodo

Cuocere la cipolla, la carota e il sedano in olio d'oliva fino a quando saranno trasparenti. Salare, pepare ed infarinare l'ossobuco. Metterlo a rosolare nella pentola. Sfumare con vino bianco. Aggiungere il brodo e cuocere per circa 40 minuti. Poi mettere il riso e farlo mantecare. Aggiungere altro brodo e mescolare sempre per renderlo cremoso. Aggiungere l'acqua con lo zafferano. Infine a fuoco spento, mettere una generosa manciata di parmigiano.

RISOTTO OSSOBUCCO WITH SAFFRON

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

CARNAROLI RICE OR VIALONE NANO

BROTH TO COOK RISOTTO

0,25 GR.SAFFRON'S PISTILS IN 1/2 GLASS (OR SMALL GLASS) OF HOT WATER

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

1/2 ONION

1/2 CELERY STALK

1 CARROT

4 OSSOBUCCO

FLOUR

SALT

PEPPER

WHITE WINE

PARMIGIANO REGGIANO

PROCEDURE

Make broth

Cook the onion, carrot and celery in olive oil until transparent. Salt, pepper and flour the ossobuco. Put it to brown in the pot. Blend with white wine. Add broth and cook for about 40 minutes. Then add the rice and stir for a few minutes to allow it to absorb the flavor. Add a little

more stock, if you want a creamy risotto you should stir always. Add a water saffron pistils a 5 minutes before the end of cooking. Lastly, put a generous handful of parmesan

MEZZEMANICHE RAGÙ BIANCO ALLE 2 CARNI E ZAFFERANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 GR. DI MEZZE MANICHE RIGATE O CALAMARATA (pasta in fotografia)
0,25 GR. DI PISTILLI DI ZAFFERANO IN 1/2 BICCHIERE DI ACQUA CALDA (O UN BICCHIERE PICCOLO)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1/2 CIPOLLA
1 CAROTA
1/2 GAMBO DI SEDANO
2 PEPERONI ROSSI FRESCHI
2 ZUCCHINE
2 SALSICCE DI MAIALE
2 FETTINE DI VITELLO
VINO BIANCO

Soffriggere la cipolla, la carota e il sedano in olio d'oliva fino a quando saranno trasparenti. Aggiungere le salsicce sbriciolate, la fettina di vitello tagliata a listarelle, i peperoni e la zucchini tagliati a strisce e far rosolare. Mettere un po di sale. Sfumare con il vino bianco. Aggiungere l'acqua con i pistilli di zafferano e mescolare. Spegner la fiamma. Quando la pasta è pronta scolarla direttamente nella pentola del ragù e mescolare a fornello acceso.

MEZZEMANICHE RAGÙ BIANCO ALLE 2 CARNI E ZAFFERANO

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

500 GR. DI MEZZE MANICHE RIGATE O CALAMARATA
0,25 GR.SAFFRON'S PISTILS IN 1/2 GLASS (OR SMALL GLASS) OF HOT WATER
EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
1/2 ONION
1/2 CELERY STALK
1 CARROT
2 RED BELL PEPPER
2 ZUCCHINI
2 PORK SAUSAGE
2 SLICES OF VEAL
WHITE WINE
SALT

PROCEDURE:

Cook the onion, carrot and celery in olive oil until transparent. Add the crumbled sausage, the slice of veal cut into strips, the red bell pepper and zucchini cut into strips, salt and brown. Blend with white wine and allow to evaporate. Pour water with saffron pistils and cook for 5 minutes. Turning of the stove. When the pasta is ready, drain it directly into the saucepan and mix with stove on.

PASTA ZUCCHINE GAMBERETTI E ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PENNE RIGATE
SCALOGNO
AGLIO
3 ZUCCHINE
250 g di GAMBERETTI
0,25 gr ZAFFERANO IN 1/2
BICCHIERE DI ACQUA CALDA (O
UN BICCHIERE PICCOLO)
OLIO
SALE



PREPARAZIONE

Mettere in infusione i pistilli di zafferano in acqua calda

In una padella mettete a rosolare un pò di scalogno a fette ed 1 spicchio di aglio. Aggiungere le zucchine precedentemente tagliate, fate cuocere un pò, poi aggiungere un pò di sale ed in seguito i gamberetti. A cottura quasi ultimata aggiungete l'acqua con i pistilli di zafferano e mescolate. Infine scolare la pasta nella pentola del condimento e farla saltare con il fornello acceso.

N.B.

L'ULTIMA RICETTA È STATA INVIATA DA UN'AMICA CHEF GIÀ TRADOTTA. NON HO LA VERSIONE IN ITALIANO, INDUBBIAMENTE AVRÀ DEI GROSSI ERRORI IN INGLESE, MA VALE LA PENA INVIARTELA SE RIESCI A COMPRENDERLA PERCHÈ È MOLTO BUONA.

Risotto allo zafferano e gamberi rosa marinati al lime

320 g Carnaroli rice
20 g grated Parmigiano
20 g butter



0.5 g saffron in pistils
1 liter meat broth
1 glass white wine
salt

For the sour butter
1 onion
80 g of butter
1 glass of white wine

For the lime-marinate pink prawns

24 fresh pink prawns
extra virgin olive oil
Maldon salt
3 finely grated lime zest
a sprinkling of black pepper

Let's start!!!

clean the shrimp things and remove the intestines, put them in a bowl to marinate with the extra virgin olive oil, the grated rind of the 3 limes, a sprinkling of pepper and Maldon salt according to your taste.

Put the saffron stigmas to soak in a little hot broth in a glass.

In a saucepan, fry 20 g of butter, add the chopped onion and cook it for a few minutes, then blend with the white wine, let it cool and filter through a sieve, removing the onion. Prepare the buttercream with the acidic liquid and the remaining 60g of softened butter at room temperature.

In another saucepan, toast the Carnaroli rice in the 20 g of butter for a couple of minutes, deglaze with the white wine and let it evaporate. Pour the broth to cook the risotto whenever it tends to dry out and only halfway through cooking add the saffron stigmas. After cooking, keeping the risotto "all'onda", that is not too dry, but still rather slow, stir in the parmesan and the sour butter obtained previously.

Portion the rice into 4 plates and place 6 previously marinated prawn tails in the center of each