



Maccheroni allo zafferano con salsiccia, radicchio e panna

Per 4 persone: 370g Maccheroni 200g salsiccia 200g radicchio 200ml panna. Olio evo, cipolla e vino rosso q.b.

Aggiungere una bustina di zafferano nella acqua di cottura. Far rosolare cipolla e salsiccia in una casseruola con dell'olio. Una volta rosolato aggiungere il radicchio e sfumare con del vino rosso. Quindi aggiungere la panna da cucina. Infine mantecare la pasta nella salsa.

Cavolfiori gratinati al forno con salsa allo zafferano

Per 4 persone:

Preparare circa 1/2 litri di besciamella aggiungendo al latte 1 bustina di zafferano e nel roux il parmigiano. Lessare i cavolfiori e disporli in una teglia. Ricoprire i cavolfiori con la salsa e cospargere con parmigiano q.b.

Disporli in forno a circa 180 gradi finché non raggiunge la coloratura desiderata.

Tortino dal cuore caldo con crema allo zafferano

Per 8/10 persone:

Crema allo zafferano:

450dl latte 180 panna 4 tuorli 180 zucchero 1 bustina di zafferano

bollire latte e panna in una casseruola, sbattere i tuorli e lo zucchero e unire in composti. Lasciare andare a fuoco lento fino a una temperatura massima di 85 gradi. Una volta cotta unire lo zafferano alla crema.

Tortino:

300g burro 300g zucchero 300g cioccolato fondente 150g farina 4 uova 8 tuorli sciogliere a bagnomaria il cioccolato e una volta sciolto aggiungere il burro. Lasciar raffreddare. Sbattere uova e zucchero per circa 8 minuti a velocità 1 in una ciotola con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il cioccolato fuso al composto e incorporarvi a poco a poco la farina setacciata. Quando si ottiene un composto omogeneo versarlo in stampini precedentemente imburati fino a circa la metà. Cuocere in forno preriscaldato (per 15 minuti a 180 gradi) per 8 minuti a 180gradi. Impiattare e servire decorando con la crema inglese allo zafferano.