PASTOTTO allo ZAFFERANO

INGREDIENTI (3 Pax.)

- Ditalini * 250 gr
- Zafferano in pistilli (o una bustina in polvere)
- 1 cipolla bianca media o mezza grande
- Vino bianco 50 ml
- Brodo di pollo** 200 ml
- Grana Padano 30 gr.
- Burro
- Olio di oliva
- Sale e pepe

** o altro formato di pasta piccolino tipo anellini. Evitare quelli molto piccoli come le stelline.*
*** o brodo vegetale.*

1

Scaldare il brodo in un pentolino.

Prelevare un goccio di brodo caldo in un piccolo bicchiere o ciotola e aggiungere lo zafferano in polvere.

Se si utilizzano i pistilli è opportuno macinarli grossolanamente richiudendoli dentro un foglio di carta forno e battendoli con il dorso di un coltello da cucina.

Come per lo zafferano in polvere mettere poi lo zafferano macinato a diluirsi con un goccio di brodo caldo.

2

Tritare finemente la cipolla (eliminando prima a buccia esterna).

Soffriggere (a fuoco moderato) il trito in una pentola con un cucchiaio di ilio di oliva.

Dopo un paio di minuti aggiungere il vino bianco e lascia evaporare (2/3 minuti circa) .

Aggiungere infine i ditalini di pasta e rigirarli a secco per una trentina di secondi.

3

Aggiungere un poco di brodo caldo (quanto basta per coprire appena appena la pasta).

Appena la pasta avrà cominciato ad asciugare il brodo, aggiungerne lo zafferano diluito ed un altro goccio di brodo.

Continuare ad aggiungere il brodo a poco a poco fino a cottura.

Se il brodo termina utilizzare un po di acqua calda per portare a termine la cottura.

4

Quando la pasta è a cottura al dente (e con poco liquido residuo), spegnere il fuoco ed aggiungere il Grana grattugiato e una noce di burro.

Mantecare la patata con il burro e il formaggio rigirando con energia utilizzando un cucino di legno.

Si formerà la classica cremina dei risotti all'onda.

Utilizzare il brodo residuo o un goccio di acqua se occorresse ammorbidire.

5

Un risotto alla milanese per gli amanti della pasta.

Puoi servire.

Terminare il piatto con una spolverata di Grana grattugiato e una macinata di pepe.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it