



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000538

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 11:55

da GIUSEPPE PORTANOVA

Strozzapreti con aspragi e favette su crema di zafferano del Montefeltro

Piatto primaverile dai sapori intensi, elemento fondamentale lo zafferano coltivato sulle colline della mia terra.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di asparagi
250 g di favette sbucciate
n. 1 cipolla dorata
n. 2 spicchi di aglio
sale q.b.
pepe q.b.
olio evo q.b.
1/2 lt di panna
1/2 lt di latte intero
n. 1 tuorlo d' uovo
100 g di parmigiano reggiano
0.1 g di pistilli di zafferano
n. 2 fette di fontina
20 g di burro
20 g di farina
brodo vegetale q.b.

Preparazione

Iniziate pulendo le fave e gli asparagi, in una padella con mezza cipolla frullata, un filo di olio e uno spicchio di aglio, fate rosolare gli asparagi tagliati come preferite, successivamente per continuare la cottura aggiungete un bicchiere di brodo e mano a mano continuate fino a completa cottura, ricordandovi di salare e pepare.

Prendete le favette, fatele bollire in acqua, e quando si saranno ammorbidite decorticatele, successivamente saltatele in padella con un po' di cipolla e uno spicchio di aglio, ricordandovi anche qui di condire con sale e pepe.

Mettete a bollire il latte, quando sarà diventato ben caldo aggiungete i pistilli di zafferano, se è di ottima qualità come quello che ho usato io vi servirà menò di mezza dose indicata in ricetta, lasciate idratare i pistilli per una mezz' ora.

Successivamente mettete a bollire la panna, e in una ulteriore padella fate il vostro addensante utilizzando il burro sciolto mischiato alla farina, quando la panna sarà ben calda, mescolando con una frusta aggiungetela all' addensante, continuando a girare a fiamma media.

Unite il latte con lo zafferano e successivamente i formaggi, quando questi si saranno ben sciolti togliete la padella dai fuochi e aggiungete il tuorlo d' uovo girando velocemente.

A questo punto non vi rimarrà che ultimare il piatto: mettete in cottura la pasta e quando questa sarà pronta aggiungetela in padella con asparagi e fave, saltatela spolverando il tutto con un po' di pepe e servitela in un piatto nella quale sul suo fondo metterete la crema allo zafferano e... buon appetito!

Vino consigliato

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore - Garofoli - Podium 2013