

APRILE
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

80
**PIATTI FACILI
E SFIZIOSI**

100
**VINI
PER TUTTI**

**DOLCI
DI PASQUA
DA FARE
A CASA**

**DAI CHE È
PRIMAVERA**

**LA PASQUALINA E TANTE ALTRE DELIZIOSE RICETTE
PER SALUTARE L'ARRIVO DELLA BELLA STAGIONE**

POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MINIST. CO. NO. 97/A/2/2019 - PERIODO DIC. - 10/MI - ABBON. € 3,90 - SEGGIO € 9,00 - RANCIANO € 7,90 - GERMANIA € 11,90 - LIT. € 3,00 - SPAGNA € 7,50 - SVIZZ. € 9,90 - GAMBIA € 12,00 - LIT. € 9,90

L'ingrediente

Ciotole portaspesie **Tiffany & Co.**, tutti i gioielli **Giovanni Raspini**, tavolo in apertura e tavolo-foglia nelle idee **Mos Design**; vassoio della pastella **Coin Casa**, piatto del formaggio e tazza e teiera del decotto digestivo **Henriette**, posate **Bugatti**, runner **Les-Ottomans**.

Con il suo colore prezioso e un aroma unico, è lo zafferano la spezia più affascinante (e anche più cara). Ma ne basta un pizzico per illuminare la vista e il gusto delle pietanze più diverse, dal formaggio al dolce

ricette **GIOVANNI ROTA**
testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **FABIO FINAZZI**

L'ORO IN BOCCA



IDEE: PASTELLA CON LA BIRRA

Amalgamate 150 g di farina di riso, 30 g di amido di mais, 2 bustine di zafferano e 180 g di birra, ottenendo una pastella. Tuffatevi fettine di verdure a piacere (noi abbiamo scelto 1 cipolla e 2 carote), poi frigatele in abbondante olio di arachide ben caldo per un paio di minuti; scolatele su carta da cucina, salate e servite subito, accompagnando con un intingolo ottenuto mescolando 20 g di salsa di soia, 10 g di aceto di mele e 10 g di miele di acacia.



IDEE: FORMAGGIO ALLE SPEZIE

Riducete in un pentolino 40 g di panna fresca con 2 bustine di zafferano per un paio di minuti, finché il volume non si sarà dimezzato; regolate di sale, lasciate raffreddare, quindi amalgamate 200 g di formaggio tipo caprino, ricotta o robiola. Spalmate la crema ottenuta su 4 fette di pane caldo, completate con una macinata di pepe e decorate con germogli o fiori edibili.



IDEE: DECOTTO DIGESTIVO

Per 4 tazze, portate a bollire 800 g di acqua con 20 g di zenzero fresco tagliato a pezzi, 2-3 fette di limone e ½ cucchiaino di pistilli di zafferano. Spegnete, fate raffreddare e servite, addolcendo a piacere con 1 cucchiaino di miele.