STROZZAPRETI DA PASTA PIZZA CON CREMA DI ZAFFERANO E CARDONCELLI AL BURRO DI GINEPRO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280g strozzapreti freschi (fatti con una pasta povera, acqua e farina tipo pasta della pizza)
- 160g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 20 Bacche di Ginepro - in Grani
- 100g Brodo di Manzo Saporito
- 50g panna fresca
- 15g Parmigiano reggiano
- 2 bustine Zafferano in Polvere - Qualità Eccellente
- 20g prezzemolo fresco
- q.b. germogli di lenticchie
- q.b. burro per soffriggere

PROCEDIMENTO

- In una padella porre il burro e le bacche di ginepro, a calore dolce, dare il tempo agli oli essenziali di sciogliersi nel burro.
- Appena iniziano a soffriggere, aggiungere i funghi cardoncelli ‘C’era una volta’ Demetra, scolati dall’olio di conserva.
- Lasciare dorare e insaporire dalle bacche di ginepro.
- A parte, in un pentolino, preparare il brodo, unire lo zafferanno con la panna, cuocere e tirare alla giusta densità per preparare la salsa di fondo.
- Cuocere gli strozzapreti in pentola con abbondante acqua salata e portare a bollore.
- Appena vengono a galla, scolare con una schiumarola, mettere nella padella con i cardoncelli e il ginepro.
- Spolverare con il parmigiano reggiano, aggiungere un goccio di acqua di cottura, lasciare amalgamare e insaporire.

finitura e presentazione

- Disporre nel piatto la salsa allo zafferano, i cardoncelli e la pasta.
- Guarnire con germogli freschi di lenticchie, prezzemolo e bacche di ginepro cotto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cardoncelli trifolati C'era Una Volta



Bacche di Ginepro - in Grani



Brodo di Manzo Saporito



Zafferano in Polvere - Qualità Eccellente