

PER I TUOI PIATTI SOLO ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP

ZAFFERANO DELL'AQUILA

DAL 1200 SULL'ALTOPIANO DI NAVELLI, IN PROVINCIA DELL'AQUILA, SI PRODUCE LO ZAFFERANO MIGLIORE AL MONDO. VIENI A SCOPRIRE IL NOSTRO TERRITORIO E SCEGLI SEMPRE E SOLO LO ZAFFERANO CERTIFICATO DOP!



CIVITARETENA DI NAVELLI (AQ)

INFO@ZAFFERANODOP.IT
 +39087298009732
 ZAFFERANODOP
 ZAFFERANODELLAQUILADOP

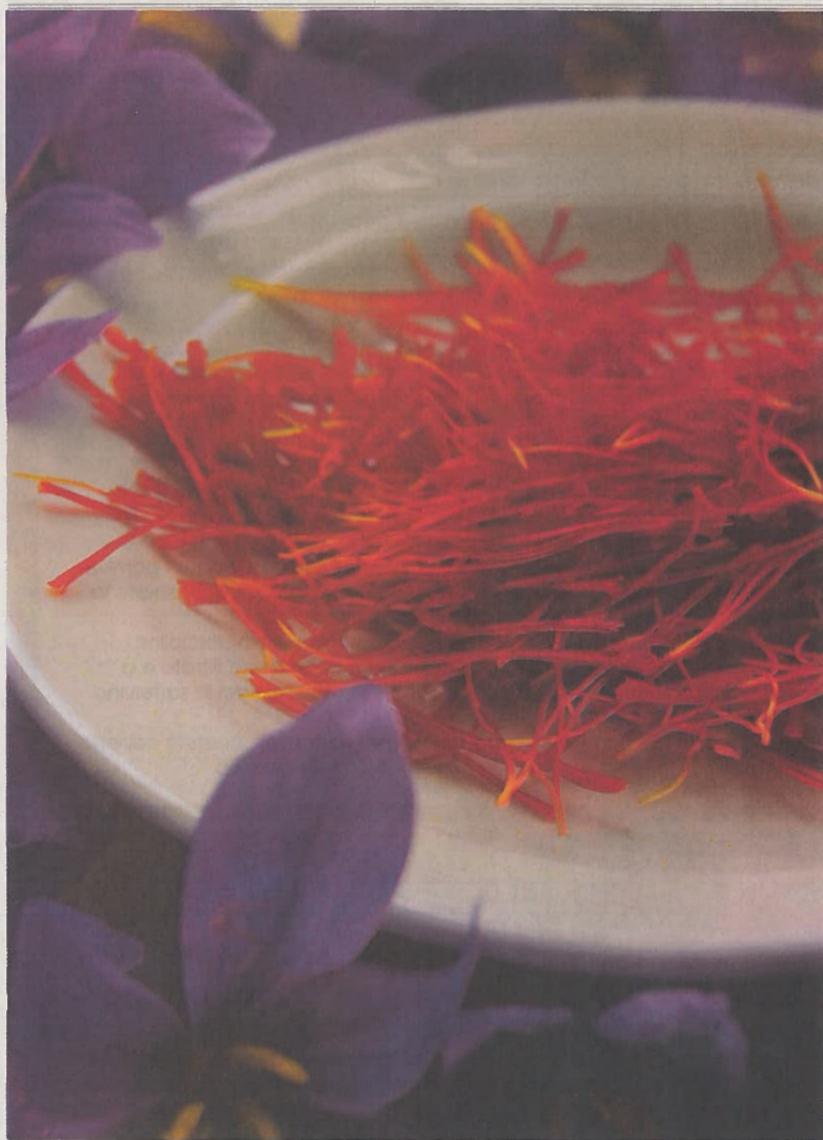



Cucinare con lo Zafferano

30 RICETTE
di Letizia Cucchiella

il Centro

il Centro



14

Cucinare con lo zafferano dell'Aquila

il Centro

Vellutata di zucca, castagne e zafferano



Ingredienti per 4 persone:

800 g di zucca violina
 100 g di patate a pasta gialla
 una cipolla piccola
 1 lt di brodo vegetale
 30 g di burro

una bustina di zafferano in polvere
 30 g d'olio evo
 sale e pepe qb
 400 g di castagne
 parmigiano qb

Preparazione:

Prendete la cipolla, tagliatela finemente e, in un po' d'olio e di burro, lasciatela rosolare. Inseriteci le patate e la zucca tagliate a dadini e cuocetele a fuoco moderato, aggiungendo il brodo un po' per volta. Nel frattempo, arrostiti e sbucciate le castagne. In una padella, con un filo d'olio, una foglia d'alloro ed un po' di brodo, fatele insaporire, facendo attenzione a non romperle. In un po' d'acqua, sciogliete lo zafferano ed incorporatelo nel composto di zucca. Una volta cotto, aggiustate di sale e di pepe, frullate il tutto ed aggiungeteci le castagne. Servite con una spolverata di parmigiano.



Cucinare con lo zafferano dell'Aquila

15