

Noi usiamo pistilli di zafferano biologico di un produttore della zona. I pistilli vanno sempre messi in infusione in acqua calda. Potete però usare anche lo zafferano in polvere che avete in dispensa, aggiungendolo direttamente alla salsa.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Pesce con zafferano e zucchini

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

500–600 g di filetto di pesce Tagliare il pesce scelto a dadi o a listarelle.
Eliminare eventuali spine.

Sale, pepe Salare e pepare solo poco prima di rosolare.

Salsa allo zafferano

300 g di panna

100 g di brodo di pesce o vegetale

zafferano, quantità secondo la confezione Dei «nostri» pistilli ne userei circa 15–20.

sale Portare a bollore i tre ingredienti in un pentolino e insaporire con
a piacere.

2–3 gocce di succo di limone

ca. 2–3 cucchiaini di maizena Legare con la maizena fino a ottenere una salsa cremosa.

Zucchini

300–400 g Tagliare gli zucchini a bastoncini sottili.

1 spicchio d'aglio Rosolarli in olio d'oliva con l'aglio tritato e condire con
sale, pepe.

Poco prima di servire

10 cucchiai d'olio d'oliva Rosolare il pesce nell'olio d'oliva e sfumarlo con
un po' di vino bianco. Scaldare la salsa e gli zucchini.

Per servire Disporre il pesce su un piatto da portata caldo, versarvi sopra la salsa e infine adagiarvi
gli zucchini. Accompagnare con patate lesse o riso.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Con gli eventuali avanzi preparate in un attimo un ottimo piatto di pasta: sminuzzate o sfilacciate il pesce, mescolatelo alla salsa ed eventualmente allungatela un po'. Mettete la pasta cotta nel piatto, versatevi sopra la salsa con il pesce e completate con i bastoncini di zucchini. Oppure, nella versione delle feste, come antipasto: cuocete in bianco dei cuori di pasta sfoglia e tagliateli a metà. Scaldateli prima di servire. Tagliate il pesce a dadini più piccoli, preparatelo come sopra e disponetelo sulla base dei cuori, versatevi sopra la salsa e coprite con i bastoncini di zucchini. Una delizia!