

Patate e crema allo zafferano

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **260Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 4 patate di medie dimensioni
- 2 bustine di zafferano
- 40 g di burro
- 40 g di fecola di patate
- 400 ml di Brodo vegetale
- 4 cucchiaini di latte
- Noce moscata
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento



PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente spazzolandole accuratamente per eliminare ogni residuo di terra.
- Riempire una capace pentola di acqua e sciogliervi una bustina di zafferano, mescolando bene. Immergervi le patate e mettere la casseruola sul fuoco. Portare ad ebollizione e cuocere a fiamma media per 40 minuti. Scolarle.
- Quando mancano 10 minuti alla fine della cottura delle patate preparare la crema allo zafferano.
- Mettere una casseruola, preferibilmente antiaderente, sul fuoco con il burro e scioglierlo lentamente. Abbassare la fiamma al minimo ed incorporare poco per volta la fecola setacciata assieme al restante zafferano, mescolando accuratamente con la frusta affinché non si formino grumi.
- Versare il brodo a temperatura ambiente, poco per volta, stemperandolo bene.
- Alzare la fiamma a fuoco medio e mescolare fino ad ebollizione, quindi aggiungere il latte, una grattugiata di noce moscata ed un pizzico di sale.
- Proseguire la cottura, mescolando continuamente, fintanto che il composto non si addensa.
- Tagliare le patate a metà, salarle, peparle e disporle in un piatto e servirle assieme alla crema.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, pesce o uova.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.