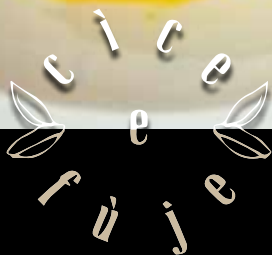


CORDONI

zafferano, burro acido all'arancia, mazzancolle, caffè



autrice
culinarie**confidenze**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



preparazione
45 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Cordoni di frate**
q.b. **zafferano in pistilli**
35g **burro**
n.1 **cipolla bianca**
n.4 **pomodorini**
n.1 **carota**
n.1 **arancia**
n.1 bicchiere **vino bianco**
n.12 **mazzancolle**
q.b. **polvere di caffè**
q.b. **olio e.v.o., pepe e sale**

- ✓ Mettere a bagno i **pistilli di zafferano** seguendo le indicazioni dettate sulla confezione.
 - ✓ Per preparare il burro acido tostare in una padella mezza **cipolla** a listarelle con il **burro**, sfumare con il succo di mezza **arancia**, filtrare tutto con un colino e mettere il **burro** il frigo e coprire con pellicola.
 - ✓ Pelare a vivo l'**arancia** restante, e tagliare a dadini, condire con **olio e.v.o., sale, pepe** e conservarla in frigo
 - ✓ Tritare la **cipolla** rimasta finemente e tenere da parte
 - ✓ Pulire le **mazzancolle** dai carapaci e privarli delle teste, utilizzare queste ultime per ottenere un fumetto: in un pentolino piccolo soffriggere la **cipolla**, la **carota** ed i **pomodorini** con un cucchiaio di **olio e.v.o.** e del **pepe**, aggiungere i carapaci e le teste, sfumare con **vino bianco**, aggiungere acqua fredda fino a coprire, lasciar cuocere per **20 minuti** e filtrare con un colino
 - ✓ Cuocere le **mazzancolle** in una padella con un filo d'**olio e.v.o.**, aggiungere del **pepe** e sfumare con del **vino bianco**, quando tutta la polpa diventa bianca estrarre dalla padella e tenere da parte. Nella stessa pentola aggiungere la **cipolla** precedentemente tenuta da parte e il fumetto di **mazzancolle**, scaldare a fiamma bassa
 - ✓ Cuocere in abbondante acqua salata i **cordoni di frate**, terminare la cottura della pasta con il fumetto dopo averla scolata, aggiungere al bisogno l'acqua di cottura
- Aggiungere le **mazzancolle**, a fiamma spenta aggiungere lo **zafferano** e il **burro** acido, mantecare
- ✓ Impiattare terminando con l'**arancia** tagliata a dadini e la **polvere di caffè**



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette