

PRIMI PIATTI

Mezze maniche speck e zafferano

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **mezze maniche speck e zafferano** sono uno di quei [primi piatti furbi e veloci](#) che risolvono la cena in un lampo, trasformando ingredienti semplici in un piatto da ristorante. È una delle ricette più amate, **perfetta quando si ha poco tempo** ma non si vuole rinunciare al gusto. L'abbinamento tra la sapidità affumicata dello speck e l'aroma prezioso dello zafferano è un classico intramontabile, che ritroviamo anche nel [risotto salsiccia e zafferano](#) o nel tradizionale contorno degli [ossibuchi alla milanese](#). Se ami lo speck, non puoi non provare anche le [penne speck e pesto di pistacchi](#) mentre se è lo zafferano a conquistarti, provalo in abbinamento al pesce nella [pasta tonno e zafferano](#) o con la carne nei [bocconcini di pollo, broccoli e zafferano](#)

INGREDIENTI PER LE MEZZE MANICHE

SPECK E ZAFFERANO

MEZZE MANICHE 320 gr

SPECK 150 gr

ZAFFERANO

PANNA DA CUCINA 100 gr

SEMI DI PAPAVERO

SALE GROSSO

PEPE NERO MACINATO

COME FARE LE MEZZE MANICHE SPECK E ZAFFERANO

- 1 Prepara l'acqua: Riempi la pentola d'acqua e portala a bollore. Quando bolle, aggiungi il sale grosso e butta le mezze maniche. Ricordati di impostare il timer un minuto indietro rispetto al tempo indicato sulla confezione per scolarle al dente.





2 Taglia lo speck: Mentre aspetti l'acqua o mentre la pasta inizia a cuocere, prendi lo speck. Se hai la fetta unica, rimuovi la cotenna dura e taglialo prima a striscioline e poi, se preferisci, a cubetti non troppo piccoli.

Rosola lo speck: Scalda la padella antiaderente. Aggiungi lo speck (non serve olio se lo speck ha la sua parte grassa, altrimenti ungi appena il fondo). Lascialo rosolare a fiamma media finché non diventa croccante e il grasso si è sciolto, diventando trasparente.





3 Prepara l'oro giallo: Preleva una tazzina di acqua di cottura della pasta (che è ricca di amido). Versaci dentro la bustina di zafferano e mescola bene finché non ottieni un liquido giallo intenso e profumato.

Crea la crema: Abbassa la fiamma sotto la padella dello speck. Aggiungi la panna (o il formaggio spalmabile). Subito dopo, versa l'acqua con lo zafferano che hai preparato.

Addensa: Mescola bene con un cucchiaino di legno o una spatola. Fai addensare il condimento per circa 1 minuto a fuoco dolce: deve diventare una crema vellutata di un bel giallo brillante.





4 Salta la pasta: Scola le mezze maniche conservando ancora un po' di acqua di cottura (ti servirà se la crema risulta troppo asciutta). Tuffa la pasta direttamente nella padella con la crema gialla.

Manteca e servi: Salta la pasta a fuoco vivace per pochi secondi per farla legare bene al condimento. Spegni il fuoco.

Il tocco finale: Impiatta subito e spolvera ogni porzione con i semi di papavero per creare un bellissimo contrasto cromatico e aggiungere una nota croccante. Se ti piace, completa con una macinata di pepe fresco.





IDEE ALTERNATIVE

Questa ricetta è una base deliziosa, ma puoi personalizzarla come preferisci.

Per una cremosità senza panna: Se non ami la panna da cucina, puoi sostituirla con 100g di robiola, formaggio spalmabile o ricotta fresca, da sciogliere a fuoco dolce con l'acqua allo zafferano.

Versione vegetariana: Ometti lo speck e crea un condimento saporito saltando in padella delle zucchine tagliate a julienne o dei funghi champignon. Per un tocco "smoked", aggiungi una spolverata di paprika affumicata.

Con un soffritto aromatico: Per un sapore ancora più ricco, puoi far soffriggere mezza cipolla tritata finemente prima di aggiungere lo speck.

Senza glutine: La ricetta è naturalmente senza glutine nel condimento. Ti basterà utilizzare un formato di pasta senza glutine a tua scelta.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un piatto che sembra fatto da uno chef, con il minimo sforzo.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per un colore e un sapore perfetti è sciogliere lo zafferano in una tazzina di acqua di cottura della pasta, bella calda. L'amido presente nell'acqua aiuterà a creare una crema ancora più legata e vellutata.

Lo sfizio in più: Per uno speck super croccante, cuocilo da solo in una padella ben calda, senza aggiungere altri grassi. In questo modo rilascerà il suo sapore e diventerà irresistibile.

L'idea per i bambini: Questo piatto è amatissimo dai bambini per il suo colore allegro e il suo sapore delicato. Se vuoi, puoi tagliare lo speck a cubetti molto piccoli per renderlo più facile da mangiare.

Idea antispreco: Non buttare via la cotenna dello speck! Puoi usarla per insaporire un brodo o una [zuppa di legumi](#): rilascerà un sapore incredibile. Ricordati di toglierla prima di servire.

COME CONSERVARE LE MEZZE MANICHE SPECK E ZAFFERANO

Questo piatto dà il meglio di sé appena fatto, caldo e cremoso. Se avanza, puoi conservarlo in frigorifero per un giorno. Per riscaldarlo, saltalo in padella con un goccio di latte o di acqua per farlo tornare avvolgente.