

PRIMI PIATTI

Mezze penne al ragù di gamberi e zafferano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **Mezze penne al ragù di gamberi e zafferano** sono un piatto veloce e gustoso, ricco di sapori e visivamente accattivante. Ottime da portare in tavola in un contesto elegante, le mezze penne al ragù di gamberi e zafferano sono un piatto perfetto anche per i principianti in cucina. Se cercate un secondo da abbinare poi, vi proponiamo anche la ricetta dell'[orata al forno](#), un grande classico super buono!

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

GAMBERI grigi - 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1

ZAFFERANO in pistilli - 1 cucchiaio da tè

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

PREZZEMOLO ciuffo - 1

PISTACCHI in granella -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua debitamente salata, quindi tuffateci la pasta e portatela a cottura.



- 2 Mettete in ammollo i pistilli di zafferano in poca acqua tiepida.

Mentre la pasta cuoce, scaldate in una padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva insieme ai gambi del prezzemolo e uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato.





- 3 Prendete i gamberi, sgusciateli e rimuovete il budellino nero quindi tritateli molto grossolanamente.



- 4 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite alla padella anche i gamberi e saltate il tutto per pochi secondi.



- 5 Aggiungete, a questo punto, lo zafferano con poca acqua d'ammollo e lasciate cuocere a fuoco vivace.



- 6 Rimuovete i gambi di prezzemolo e l'aglio dalla padella.



- 7 Bagnate il ragù di gamberi con poca acqua di cottura della pasta ricca di amido per rendere il sugo più cremoso.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il ragù di gamberi, aggiungete poco prezzemolo tritato e saltate il tutto per pochi secondi.



- 8 Spegnete il fuoco sotto la padella, distribuite del prezzemolo tritato e grattugiate sulla pasta della scorza di limone.



- 9 Impiattate la pasta ultimando la preparazione con della granella di pistacchi e una grattugiata di scorza di limone.



Dalla nostra monografia sullo zafferano in Erbe, aromi e spezie: "Usato nelle regioni mediterranee

NOTE

per insaporire qualsiasi piatto a base di riso e pesce come la bouillabaisse, la paella, il risotto alla milanese, nelle regioni medio-orientali si usa anche in budini e dolci di riso, nei pilau della cucina mongola; in Gran Bretagna infine viene utilizzato per la preparazioni di tradizionali torte e ciambelle allo zafferano."