Pasta mele e pancetta al profumo di zafferano

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Lo zafferano ha affascinato l'uomo sin dai primordi della storia. Originariamente era utilizzato come medicamento o colorante e nonostante furono gli antichi romani i primi ad impiegarlo in cucina, sarà tra il Medioevo e il Rinascimento che questa spezia avrà il suo più largo impiego gastronomico. Il croco, così chiamato fino al Medioevo, è stata la regina delle spezie prima della diffusione di altre piante a seguito della scoperta dell'America. Ogni feudatario o ricco padrone di casa, faceva preparare per i propri ospiti pietanze spezziate, tra cui faceva bella mostra di se anche lo zafferano che per il suo alto costo e grazie al suo potere colorante simile all'oro serviva al signore per ostentare la propria ricchezza e quindi la propria potenza, poiché spendere molti denari per i banchetti era considerato un vero e proprio status symbol. Ingredienti (4 persone) Per la pasta: 350 grammi di gomiti rigati, 1 scalogno, 200 grammi di pancetta dolce, 1 mela smith, 1 bustina di zafferano, rosmarino, ? bicchiere di vino bianco secco, 2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe nero. Per la presentazione: 1 spicchio di mela, 50 grammi di pancetta. Preparazione Far appassire in due cucchiari di olio extravergine d'oliva lo scalogno che avrete tagliato finemente. Tagliare a listarelle la pancetta ed aggiungerla allo scalogno, farla saltare per pochi minuti, quindi unire la mela tagliata a dadini di circa un centimetro di lato e farla dorare. Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco ed alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Regolare di sale e macinare del pepe nero. In un bicchiere mettere un dito di acqua tiepida e farvi stemperare lo zafferano, che andrete ad unire alla salsa. Far cuocere ancora per un paio di minuti, girando con cura gli ingredienti. Scolare la pasta ben al dente e ripassarla nella salsa di pancetta, mele e zafferano. Spolverare con alcune foglioline di rosmarino. Preparazione Porre la pasta nel piatto di portata e decorare con alcuni dadini di mela e della pancetta tagliata a julienne.