

## Come utilizzare lo zafferano in stimmi in cucina

*Lidia Mangiarotti*

**Gli stimmi di zafferano non vanno mai aggiunti direttamente alla pietanza in preparazione, ma vanno sempre messi in infusione.**

Lo zafferano ha bisogno di tempo per rilasciare appieno il suo sapore.

- Stemperare gli stimmi di zafferano in una tazzina con due cucchiai di acqua calda (mai bollire). Potete utilizzare invece dell'acqua anche **brodo o latte, vino** se la ricetta lo prevede. Coprite e lasciate in infusione per alcune ore, meglio se a bagnomaria. Potete metterlo anche la sera prima in infusione e lasciarlo per tutta la notte se avete in previsione l'indomani di fare una buona paella o qualche altro piatto.



- Se volete abbreviare i tempi di infusione potete **polverizzare lo zafferano**, in questo caso basteranno dai 10 a 20 minuti. Se scegliete di polverizzare lo zafferano, basterà stringerlo tra le dita in un foglio di carta forno, oppure utilizzando un batticarne o anche premendo col fondo del cucchiaino. Potete riscaldarlo prima, avvicinandolo ad una superficie di calore, ad esempio potete passare il ferro da stiro sulla superficie ripiegata della carta forno con all'interno gli stimmi, poggiarvi una pentola calda o poggiarli su una padella preriscaldata o su una stufa, qualunque sia il metodo che scegliete deve durare pochi secondi. Non dovete tostarli, il loro colore deve rimanere rosso cupo, usare dunque quel tanto di calore che basta per togliere l'eventuale umidità e facilitarne lo spezzarsi. Si ridurrà in polvere finissima in modo più facile di quanto pensiate, ma a differenza delle bustine sarete certi che sarà solo polvere di zafferano al 100%.



Una volta ottenuto questo infuso che sarà un concentrato liquido di zafferano, potete anche lasciare qualche stamma intero nell'infuso per abbellire il vostro piatto e versatelo a fine cottura per far sì che gli elementi volatili vengano trattenuti il più possibile. Se vi doveste accorgere di aver utilizzato troppo zafferano, potete conservare l'infuso rimasto in frigorifero per 48 ore e usarlo per altre ricette.

- **Dosi consigliate**

Utilizzate 1 stamma a persona per una tisana; 2 stammi a persona per un dessert; 6-8 stammi a persona per un risotto. Naturalmente sono solo quantità indicative, imparando ad usarlo, avrete cognizione delle dosi equilibrate e col tempo non avrete più bisogno di contarli.

Per un risotto allo zafferano per 4 persone (300 g di riso) usare 0,2 g di stammi di zafferano, pari a circa un cucchiaino abbondante.

**Conservate il vostro zafferano in un contenitore ermetico e non esponetelo alla luce. Vedrete come nel tempo lo zafferano maturerà il proprio aroma e da fiorito diventerà sempre più intenso, aumentando le sue note amarognole. Se ne consiglia comunque l'uso non oltre i 3 anni dalla data di raccolta.**

Nel video che segue potete trovare un tutorial relativo all'utilizzo: [https://youtu.be/hvX\\_qUHHzi8](https://youtu.be/hvX_qUHHzi8)

