

Fagottini al salmone con salsa allo zafferano. Metti a pranzo un fagottino...



A pochi giorni ormai dal Natale si comincia a pensare seriamente al menù per i giorni di festa e perchè no, anche a fare qualche prova generale.

Uno degli ingredienti che in questo periodo va per la maggiore è senz'altro il salmone affumicato, che pare far binomio con raffinatezza, anche se a me un'insalata di pesce per antipasto o due spaghetti ai frutti di mare non è che mi facciano poi così schifo nemmeno a Capodanno! Fatto è che le "offerte" di salmone fioccano a 360 gradi e pare quasi che col suddetto ci si voglia fare persino colazione. Qualche anno fa, attratta dalla calamita (o calamità!!!! boh...) dei prezzi al ribasso, ne ho fatto una scorta tale da non toccarne più una fettina per mesi e mesi. Mi dava fastidio anche il solo vederlo!

Ora, passata la fase di disintossicazione, ho deciso di riprovarci ma non essendo una grande estimatrice dei primi piatti con la panna mi son messa a caccia di un'alternativa stuzzicante e...mi sa tanto che l'ho trovata!

Almeno così pare a giudicare dai miei assaggiatori ufficiali!

Prima di attraversare la fase repulsiva, ricordo di essere stata attratta da una "curiosa" salsa al pomodoro per condire gli spaghetti che abbinava il salmone affumicato con il prosciutto crudo (più una nota di panna che avevo tralasciato!).

La ricetta veniva attribuita nientepopodimeno a

UGO TOGNAZZI

e siccome 9 volte su 10 le stranezze mi invitano a nozze, mi ci buttai a capofitto, usando però salmone al naturale per paura che il piatto risultasse troppo salato. A dirla lunga che l'abbinamento fosse azzeccato sta il fatto che in quell'occasione abbia lucidato il piatto anche mio papà, tradizionalista accanito in cucina, che scruta sempre qualsiasi cosa con una certa diffidenza, tanto che verrebbe voglia di spedirlo al ristorante! E che diamine, non sarò uno chef di I categoria ma qualcosina in più che aprire una scatoletta di tonno la saprò fare!!!!

Per il giorno dell'Immacolata ho provato a rispolverare quel binomio con qualche variazione sul tema.

In frigo avevo una confezione di fagottini al prosciutto crudo quasi prossimi alla

scadenza (accidenti alle scorte da reggimento!) così ho pensato “fuori o dentro sempre prosciutto sarà” e al posto della panna ho aggiunto una punta di zafferano alla salsa di pomodoro, giusto per rimanere in tema con la mia raccolta d’oro. Magari non la riproporrò per il giorno di Natale perchè mi aspetto qualche delizia preparata dalle mani della mamma ma per Capodanno un pensierino al bis ce lo faccio di sicuro.



Fagottini al salmone con salsa allo zafferano

Print

Prep time

15 mins

Cook time

15 mins

Total time

30 mins

Per 2-3 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2-3

Ingredienti

- 200 gr di fagottini al prosciutto crudo
- 75gr di salmone affumicato
- 2-3 pomodori maturi o 12-15 pomodorini ciliegia
- uno spicchio di cipolla

- 2-4 foglie di basilico
- qualche fogliolina di maggiorana
- $\frac{1}{2}$ bustina di zafferano
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Se preferite la salsa con i pomodori maturi, pelateli dopo averli tuffati in acqua bollente per qualche minuto, eliminate i semi e tagliateli a cubetti.
2. Se invece scegliete di usare i pomodorini, lavateli e tagliateli in quarti.
3. Tritate finemente la cipolla e le foglioline di maggiorana e fate appassire in una padella con un cucchiaio di olio, unite la polpa di pomodoro (o i pomodorini), il basilico e lasciate cuocere a fiamma viva per pochi minuti in modo che l'acqua evapori rapidamente.
4. Un paio di minuti prima di terminare la cottura unite il salmone tagliato a striscioline sottili (basterà poco perchè cuocia), unite lo zafferano diluito in un cucchiaino di acqua calda, mescolate, eliminate il basilico e spegnete il fuoco.
5. Regolate di sale se necessario (attenzione al salmone!).
6. Lessate i fagottini in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e spadellateli volocemente con il sugo al salmone.
7. Servite subito in tavola e buon appetito.



Ecco come ti concio il salmone per la raccolta di Gatadaplar