

ANTIPASTI • STARTERS

BRUSCHETTA CON COZZE E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone: 1,5 kg. di cozze, 1 cipolla media, 1 dl. di vino bianco, 1 dl di panna fresca, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 3 cucchiaini di olio, 4 fette di pane casereccio tostate, sale.

Raschiate le cozze con un coltellino per eliminare le eventuali incrostazioni e lavatele accuratamente sotto l'acqua corrente. Mettete le cozze in una casseruola con il vino bianco, coprite, ponete sul fuoco e cuocete finché le conchiglie sono aperte. Sgusciate i molluschi, teneteli da parte e filtrate il loro fondo di cottura. Fate soffriggere la cipolla tritata finemente in un tegame, con l'olio, su fuoco basso finché sarà trasparente; unite 2 dl. di fondo di cottura delle cozze filtrato, lo zafferano, la panna e salate. Portate a ebollizione e levate dal fuoco. Disponete in 4 piatti fondi le fette di pane tostate e versatevi sopra in parti uguali le cozze e la loro salsa. Servite immediatamente.

TOASTED BREAD WITH MUSSELS AND SAFFRON

Serves 4 persons: 1,5 kg. mussels, 1 medium size minced onion, 1 dl. white wine, 1 dl. fresh cream, 1 packet or 1 pinch minced saffron, 3 tablespoons olive oil, 4 slices toasted homemade bread, salt.

Scrape the mussels and wash them carefully under running water. Put the mussels in a saucepan together with the wine, cover and cook until the shells open. Shell the mussels and strain the stock. Fry the onion in oil over a low heat until transparent; add 2 dl. of stock, saffron, cream and salt. Let it boil for a minute. Lay the bread in 4 dishes and pour the mussels and their sauce over them. Serve immediately.

SFORMATINI ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone: 80 g. di parmigiano grattugiato; 0,5 l. di latte, 80 g. di farina, burro, 4 uova intere e 2 tuorli, 2 bustine di zafferano o 2 prese di zafferano in fili tritato, una grattatina di noce moscata, sale, pepe.

Bollite il latte con lo zafferano e lasciatelo intiepidire. Fate sciogliere 60 g. di burro in una casseruolina e incorporatevi la farina, diluite con il latte e cuocete a fuoco basso, mescolando, per 10 minuti circa. Togliete la salsa ottenuta dal fuoco e insaporitela con sale pepe e noce moscata; fatela intiepidire, unite prima il formaggio e i tuorli e poi gli albumi montati; distribuite il composto in 4 stampini imburrati. Versate due dita d'acqua in una pentola a pressione, sistemate gli stampini nel cestello per la cottura a vapore e inseritelo nella pentola. Fate cuocere per 5 minuti dall'inizio del sibilo. A cottura ultimata lasciate intiepidire gli stampini prima di sformare. Serviteli accompagnandoli, a piacere, con aceto balsamico e crostini di pane.

LITTLE SAFFRON FLANS

Serves 4 persons: 80 g. grated parmesan, 0,5 l. milk, 80 g. flour, butter, 4 whole eggs, 2 yolks, 2 packets or 2 pinches minced saffron, 1 pinch grated nutmeg, salt, pepper.

Azienda agricola Papaoli Alfonso

Via spiagge piccole, n. 2
Navelli - 67020 L'Aquila
Cell 347.9331731

www.papaolizafferano.com
info@papaolizafferano.com

Boil milk with saffron then leave it to cool. Melt 60 g. butter in a small saucepan and stir in flour, add milk and simmer, stirring, for about 10 minutes. Remove from heat and flavour the sauce with salt, pepper and nutmeg. Let it cool, then add cheese and yolks, then the beaten egg whites. Distribute the mixture between 4 greased small moulds. Pour 2 cm. of water into a pressure cooker, settle the little moulds inside the steaming basket and place it inside the pressure cooker. Let it cook for 5 minutes from the start of the whistle. Allow the moulds to cool for a while before turning them out. Can be served with balsamic vinegar and small pieces of toasted bread.

PRIMI • FIRST COURSE

CONCHIGLIE ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone: 320 g. di pasta formato conchiglie, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 2 tuorli, 30 g. di burro, 1 bicchiere di panna, 250 g. di ricotta, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini di grana grattugiato, sale, pepe.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in cui avrete sciolto lo zafferano. Intanto sbattete i tuorli con un pizzico di sale e di pepe. Fate fondere il burro in una casseruola, unite la panna, lasciate intiepidire poi aggiungete la ricotta schiacciata con una forchetta; regolate di sale e pepe. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella terrina con le uova, versatevi sopra il sugo di panna e ricotta e mescolate; distribuitevi sopra prezzemolo e grana, passatela in forno per 5 minuti e servite.

SHORT PASTA WITH RICOTTA CHEESE

Serves 4 persons: 320 g. "conchiglie" (short pasta), 1 packet or 1 pinch minced saffron, 2 egg yolks, 30 g. butter, 1 cup cream, 250 g. ricotta cheese, 1 tablespoon minced parsley, 4 tablespoons grated parmesan, salt, pepper.

Boil pasta in abundant salted water with saffron added. Meanwhile beat the yolks with a pinch of salt and pepper. Melt the butter in a saucepan, add cream, allow the mixture to cool a little, then add mashed ricotta; add salt and pepper. Strain pasta "al dente", put it into the bowl with the eggs, pour on the cream and ricotta sauce and stir. Top with parsley and parmesan, grill in the oven for 5 minutes and serve.

PASTA CON FAVE E MAGGIORANA

Ingredienti per 4 persone: 320 g. di gemelli o altra pasta corta, 250 g. di fave sgrana- te e pelate, 1 cipolla, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 1 rametto di mag- giorana fresca, 2 cucchiaini colmi di pangrattato, olio, sale, pepe.

Tagliate la cipolla a spicchi sottilissimi e fatela soffriggere in una padella con 4 cucchiaini d'olio per 3-4 minuti, fino a che risulterà morbida e dorata. Aggiungete le fave, un mestolino di acqua calda, una presa di sale e cuocete a fiamma bassa per 5-6 minuti; unite le foglioline di maggiorana e spegnete. Unite lo zafferano all'acqua di

Azienda agricola Papaoli Alfonso

Via spiagge piccole, n. 2
Navelli - 67020 L'Aquila
Cell 347.9331731

www.papaolizafferano.com
info@papaolizafferano.com

cottura e cuocetevi la pasta. Nel frattempo, tostate in un padellino il pangrattato con 2 cucchiari di olio; scolate la pasta al dente, mettetela nella padella con le verdure, saltatela per qualche secondo a fiamma alta, unite il pangrattato e servite con una macinata di pepe nero.

PASTA WITH BROAD BEANS AND MAJORAM

Serves 4 persons: 320 g. "gemelli" or any short pasta, 250 g. shelled peeled broad beans, 1 onion, 1 packet or 1 pinch minced saffron, 1 sprig fresh marjoram, 2 tablespoons breadcrumbs, oil, salt, pepper.

Slice the onion thinly and brown it lightly, in 4 tablespoons oil. Add broad beans, half a cup lukewarm water, a pinch of salt and cook over a low heat for 5-6 minutes; add the marjoram leaves and turn off heat. Boil pasta in plenty of salted water with saffron added. Meanwhile, toast the breadcrumbs in a small pan with 2 tablespoons of oil. Strain the pasta "al dente", put it in the pan together with the vegetables, sauté for a few seconds on high heat, add breadcrumbs and serve with ground black pepper.

PENNETTE CON RICOTTA E NOCI

Ingredienti per 4 persone: 350 g. di penne, 200 g. di ricotta fresca, 10 noci, 1 cipolla, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 1 ciuffo di prezzemolo, 4 cucchiari d'olio, 4 cucchiari di parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo soffriggete la cipolla smiuzzata in una capace padella con l'olio fino a renderla trasparente; aggiungete lo zafferano e 4 cucchiari d'acqua di cottura della pasta. Portate a ebollizione la salsa, unite la ricotta e il prezzemolo tritato, salate, pepate e poi togliete dal fuoco e aggiungetevi i gherigli di noce tritati grossolanamente. Scolate la pasta piuttosto al dente, versatela nella padella con gli altri ingredienti, rimettete tutto sul fuoco, mescolate per 1 minuto e servite subito col parmigiano.

PASTA WITH WALNUTS AND RICOTTA CHEESE

Serves 4 persons: 350 g. "penne" (short pasta), 200 g. fresh "ricotta" cheese, 10 walnuts, 1 minced onion, 1 packet or 1 pinch minced saffron, 1 tablespoon minced fresh parsley, 4 tablespoons oil, 4 tablespoons grated parmesan, salt, pepper.

Boil pasta in abundant salted water. Meanwhile brown the onion lightly, in the oil, in a big frying pan; add saffron and 4 tablespoons of the pasta's cooking water. Bring the sauce to the boil, add ricotta, parsley, salt and pepper. Remove from heat and add roughly cut kernels. Strain pasta "al dente", put it in the pan together with the other ingredients, sauté for 1 minute and serve immediately, topped with parmesan.


TORCHIETTI ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone: 400 g. di torchietti o altra pasta corta, 200 g. di ricotta di pecora, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 1 rametto di rosmarino, 4 foglie di salvia, 2 rametti di menta fresca, 40 g. di pecorino grattugiato, 5 cucchiari d'olio, sale, pepe macinato.

Azienda agricola Papaoli Alfonso

Via spiagge piccole, n. 2
Navelli - 67020 L'Aquila
Cell 347.9331731

www.papaolizafferano.com
info@papaolizafferano.com



Tritate le foglie di rosmarino, salvia e menta; mettetele in una ciotola e copritele d'olio. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo stemperate la ricotta con un mestolo scarso d'acqua di cottura della pasta nella quale avrete sciolto lo zafferano. Salate, pepate e condite la pasta con questa crema, mescolando bene e aggiungendo l'olio con le erbe e il pecorino prima di servire.

PASTA WITH HERBS

Serves 4 persons: 400 g. "torchietti" (or any short pasta), 200 g. sheep's ricotta cheese, 1 packet or 1 pinch minced saffron, 1 sprig rosemary, 4 sage leaves, 2 sprigs fresh mint, 40 g. grated "Pecorino" cheese, 5 tablespoons oil, salt, ground pepper.
Mince sage, rosemary and mint leaves; put them in a bowl and cover with oil. Boil pasta in plenty of salted water. Meanwhile melt the ricotta with half a cup of pasta cooking water with saffron added; season with salt and pepper. Strain pasta "al dente" and mix with the ricotta sauce. Stir well and add the oil with the herbs and Pecorino before serving.

TAGLIATELLE CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone: 350 g. tagliatelle all'uovo, 4 carciofi, 40 g. di pinoli, 1 cipolla, 3 cucchiari di parmigiano grattugiato, 20 g. di burro, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 1 mestolo di brodo, 2 cucchiari d'olio, sale, pepe.
Fate appassire la cipolla tritata nell'olio e nel burro, aggiungetevi i carciofi tagliati a fettine e fateli rosolare. Aggiungete i pinoli e, dopo pochi minuti, la metà dello zafferano diluito in un mestolo di brodo. Salate, pepate e cuocete fino a quando i carciofi saranno teneri. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata in cui avrete sciolto il restante zafferano; scolatele e conditele con la salsa di carciofi e il parmigiano. Mescolate bene e servite subito.

NOODLES WITH ARTICHOKEs

Serves 4 persons: 350 g. "tagliatelle"(noodles), 4 artichokes, 40 g. pine-nuts, 1 minced onion, 3 tablespoons grated parmesan, 20 g. butter, 1 packet or 1 pinch minced saffron, 1 cup broth, 2 tablespoons oil, salt, pepper.
Lightly fry the onion in the oil and butter, add sliced artichokes and let them brown. Add pine-nuts and, after a few minutes, 1 pinch of saffron melted in half a cup of broth. Season with salt and pepper and cook until the artichokes become tender. Boil tagliatelle in abundant salted water with remaining saffron; strain "al dente" and mix with the artichoke sauce and parmesan. Stir well and serve immediately.

BUCATINI SICILIANI

Ingredienti per 4 persone: 400 g. di bucatini, 300 g. di sarde fresche, vino bianco secco, cipolla, pinoli, 2 acciughe sotto sale, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.
Tagliate le sarde a pezzi dopo averle private della testa e delle interiora. In una padel-



Azienda agricola Papaoli Alfonso

Via spiagge piccole, n. 2
Navelli - 67020 L'Aquila
Cell 347.9331731

www.papaolizafferano.com
info@papaolizafferano.com

la tostate 3 cucchiaini di pinoli. Fate imbiondire in un tegame la cipolla tritata con il vino bianco. Fate evaporare leggermente il vino e unite le acciughe, le sarde e lo zafferano. Portate a ebollizione e dopo qualche minuto spegnete e aggiungete un filo d'olio. Scolate la pasta al dente e ripassatela nel tegame dopo aver unito anche i pinoli.

SICILIAN NOODLES

Serves 4 persons: 400 g. "bucatini" (noodles), 300 g. fresh pilchards, dry white wine, minced onion, pine-nuts, 2 salted anchovies, 1 packet or 1 pinch minced saffron, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Clean and remove heads of pilchards and cut them into pieces. Toast 3 teaspoons of pine-nuts in a frying pan. In another pan cook the onion til transparent with the wine. Let the wine evaporate slightly, then add anchovies, pilchards and saffron. Bring to boil and turn off the heat after a few minutes. Add a trickle of oil. Strain the pasta "al dente" and sauté it in the pan with the pine-nuts.

PAPPARDELLE ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone: 280 g. di pappardelle, 200 g. di gamberi, 150 g. di cozze, 150 g. di cannolicchi, 150 g. di vongole, 1 bustina o 1 presa di zafferano in fili tritato, 500 g. di pomodori maturi, 1 spicchio d'aglio, 100 g. di cipolla, 80 g. di panna, 2 cucchiaini d'olio, un pezzetto di peperoncino, prezzemolo, sale.

Lavate cozze e vongole sotto l'acqua corrente cercando di eliminare tutte le incrostazioni e mettetele in una larga padella in cui avrete fatto appassire cipolla e aglio tagliati a fettine sottili con l'olio. Quando i gusci tenderanno ad aprirsi, aggiungete i cannolicchi e i gamberi, i pomodori pelati, privati dei semi e ridotti a filetti. Cuocete a fuoco vivo per 10 minuti. Poi abbassate la fiamma e versate sui molluschi la panna in cui avrete sciolto lo zafferano. Salate e insaporite col peperoncino. Lessate le pappardelle in acqua bollente salata, scolatele al dente e trasferitele subito nella padella con il sugo. Lasciatele sul fuoco un paio di minuti, mescolando; regolate di sale e unitevi abbondante prezzemolo tritato.

SAILOR'S PAPPARDELLE

Serves 4 persons: 280 g. "pappardelle" (kind of lasagne), 200 g. prawns, 150 g. mussels, 150 g. razor-clams, 150 g. clams, 1 packet or 1 pinch minced saffron, 500 g. peeled, deseeded ripe tomatoes, 1 clove of garlic, 100 g. onion, 80 g. cream, 2 table-spoons oil, a little piece red hot pepper, parsley, salt.

Scrape mussels and clams and wash them carefully under running water. Fry lightly in oil, in a large frying pan, thinly cut onion and garlic. Add mussels and clams. When the shells begin to open, add razor-clams, prawns and sliced tomatoes. Cook on a high heat for 10 minutes. Lower the heat and pour the cream mixed with saffron over the shellfish. Season with salt and red hot pepper. Boil the pappardelle in plenty of salted water, strain "al dente" and sauté them in the frying pan together with the sauce for a couple of minutes, stirring well. Add minced parsley and, if needed, more salt.

Azienda agricola Papaoli Alfonso

Via spiagge piccole, n. 2
Navelli - 67020 L'Aquila
Cell 347.9331731

www.papaolizafferano.com
info@papaolizafferano.com