

TRIGLIE ALLO ZAFFERANO 2

Ingredienti per 4 persone:

- triglie,
- olio d'oliva extra-vergine,
- aglio,
- alcuni rametti di timo fresco,
- cipolla,
- sedano,
- carota,
- 1 bustina di zafferano,
- panna,
- 1 bicchiere di vino vermentino di Gallura,
- tagliolini,
- prosciutto crudo tagliato spesso.

Sfilettare le triglie ed usare i resti (escluse le interiora ovviamente) per preparare un fumetto con cipolla, sedano, carota, un po' dei rametti di timo e vermentino.

Saltare nell'olio profumato con timo e aglio i filetti, poi eliminare gli odori, tenere al caldo i filetti.

Aggiungere al fondo un po' del fumetto, sciogliervi la panna e lo zafferano.

Passare al setaccio, far bollire i tagliolini e saltarli con il prosciutto crudo a pezzettini.

Disporre nel piatto la crema allo zafferano, nel centro i tagliolini e attorno i filetti.