Bio e vegano: cremose penne allo zafferano

Con questo piatto i cuori dei buongustai battono forte: di nuovissimo da Denner c'è l'assortimento selezionato di prodotti bio e uno di questi è già presente nella ricetta della settimana.

Qui di prezioso non c'è solo lo zafferano: la crema di mandorla enerBiO utilizzata è ricca, infatti, di salutari sostanze nutritive. Le mandorle forniscono al corpo, tra le altre cose, magnesio, calcio e vitamine del gruppo B, e si dice che facciano bene anche al cuore, alle ossa e all'intestino.

La crema di mandorla non aperta può essere conservata a lungo nella dispensa; dopo l'apertura il vasetto deve essere riposto in frigorifero, e così questa crema durerà ancora per molto. L'unica cosa importante è non rimuovere lo strato d'olio in superficie.

Le cremose penne allo zafferano non sono solo bio, ma anche vegane e naturalmente super gustose - cosa volete di più?

- 480 g di penne
- 2 gambi di porro (circa 400 g), tagliati a rondelle
- 1 cipolla, tritata
- 80 g di crema di mandorla
- Succo di un limone
- 3 dl d'acqua
- 1 cucchiaino di zafferano in pistilli o in polvere
- Un po' di sale, pepe e aglio in polvere

1. Soffriggere la cipolla e il porro in un po' d'olio.
2. Cuocere le penne al dente in acqua salata.
3. Mettere la crema di mandorla in una padella insieme all'acqua e al succo di limone. Mescolare bene e lasciar cuocere brevemente. Se si ispessisce troppo, aggiungere altra acqua.
4. Aggiungere lo zafferano, sale, pepe e aglio in polvere alla salsa e far cuocere brevemente.
5. Aggiungere il porro e la cipolla alla salsa, condire a piacere e versare sopra le penne.

Tempo di preparazione: circa 25 minuti

Oynos Vino

Biologico Nero d'Avola/Merlot Terre Siciliane IGT

Rosso porpora. Intenso aroma di more e lamponi. Tannini morbidi e vellutati e gusto lungo e persistente al palato.

Visualizzare nello Shop Vini