

20 Settembre 2016

## Spaghetti alla chitarra con coda di rospo e zafferano

Un primo piatto per la domenica, a base di una spezia preziosa e dalla storia antica. La ricetta dei blogger di ?Acqua e Menta?



Dai blogger di "Acqua e menta"

Il colore è uno degli elementi fondamentali di un piatto. Noi **mangiamo prima di tutto con gli occhi**, quindi l'aspetto dei cibi è una componente fondamentale quando mangiare va oltre il semplice bisogno di nutrirsi. Oggi associamo il colore di un alimento alla naturalità e alla **freschezza**: siamo attirati da una zucchina bella verde e da una passata di pomodoro di un rosso corposo, ma basta che i colori siano troppo accesi per darci un'impressione di artificiosità e renderci diffidenti.

L'attenzione al colore in cucina è un fatto antico, seppure con grandi differenze nel corso dei secoli. Il colore è stato usato allo scopo di stupire e alterare l'aspetto tradizionale degli alimenti, di evocare emozioni, di sottolineare occasioni importanti e, quando per colorare si usano materie prime nobili come lo **zafferano** o la foglia d'oro, di rimarcare il potere e la ricchezza acquisiti.

Il **giallo** è da sempre uno dei colori preferiti in cucina, ricorda il sole e l'oro ed è pertanto collegato a immagini di gioia e di ricchezza. Il successo dello zafferano si deve proprio al suo colore, insieme al fatto che il procedimento per sua produzione lo rende una delle spezie più care al mondo e, pertanto, più desiderata.

Si narra che, proprio per la sua preziosità, gli antichi greci e romani lo cospargessero sulle strade in occasione delle visite di principi e imperatori. Già a quei tempi era utilizzato come spezia, profumo, medicina e colorante, mentre in cucina ha raggiunto livelli altissimi nel Quattro-Cinquecento. In quei secoli l'uso smodato di zafferano è assimilabile a quello dell'oro nella pittura italiana e fiamminga.

Guai però ad adulterare lo zafferano, come usa fare oggi con la curcuma: nella Germania del quindicesimo secolo per questo reato la pena era il rogo o la sepoltura da vivi. Il signor **Jobst Findenken** di Norimberga si

recava di persona a comprare lo zafferano a L'Aquila - già allora famosa per l'eccellenza del suo prodotto - e prima di venderlo lo mescolava con altri tipi di zafferano meno pregiati: nel 1444 venne scoperto e bruciato vivo.

Lo **zafferano dell'Aquila** rimane oggi un prodotto unico per storia, ambiente, coltura e lavorazione, tanto da essersi meritato il marchio DOP. La coltivazione in queste zone iniziò verso il XIII secolo; qui lo zafferano trovò un habitat molto favorevole e ne risultò un prodotto dalla qualità superiore.

## **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CODA DI ROSPO E ZAFFERANO**

Ingredienti (per 6 persone):

- 500 g di spaghetti alla chitarra
- 500 g di filetto di rana pescatrice
- 6-10 stimmi di zafferano a persona
- 1 spicchio di aglio di Sulmona
- 1 cipollotto
- timo
- vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale

Procedimento

Mettete gli stimmi di zafferano in una tazzina con un po' di acqua molto calda - ma non bollente - e lasciate in infusione per circa un'ora coprendo la tazzina con un piattino.

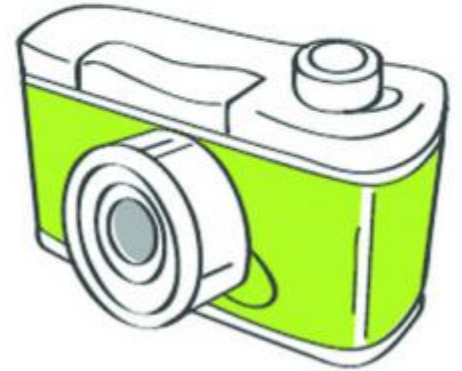
Tagliate il filetto a bocconcini. Sminuzzate il cipollotto e fatelo appassire in padella con un cucchiaino di olio. Aggiungete il pesce e l'aglio grattugiato e lasciate cuocere due minuti a fiamma media, alzate la fiamma e sfumate con un goccio di vino bianco avendo cura di non versarlo direttamente sul pesce e terminate la cottura. Aggiustate di sale poi mettete il pesce da parte e tenetelo al caldo.



Cuocete la pasta, scolatela al dente e versatela - con un po' della sua acqua di cottura - nella pentola con il sugo del pesce. Aggiungete lo zafferano con la sua acqua e terminate la cottura degli spaghetti. Completate con il pesce e qualche foglia di timo.







# ACQUA&M

## WWW.ACQUAEME

*"Acqua&Menta" [1] è uno spazio dedicato al lifestyle, dove si parla di cucina, viaggi, libri, eventi, secondo uno stile appassionato, personale e caratteristico. "Acqua&Menta" è un blog a due voci. Lei è la "Pensacuoca", architetto nomade di professione: creativa nel DNA, ama progettare, che si tratti di una piazza, un parco o una ricetta nuova. Lui è architetto fotografo dilettante, appassionato di animali e tutto ciò che vola.*

---

### **Potrebbe interessarti anche**

In cucina con il socio per preparare ?Risi e Bisi? alla veneta [2]

Gnocchi di patate con speck e zucca [3]

Orecchiette con ceci, cozze e pomodorini [4]

### **Links**

[1] <http://acquaementa.com/>

[2] <http://www.territori.coop.it/ricette/cucina-con-il-socio-preparare-risi-e-bisi-alla-veneta>

[3] <http://www.territori.coop.it/ricette/gnocchi-di-patate-con-speck-e-zucca>

[4] <http://www.territori.coop.it/ricette/orecchiette-con-ceci-cozze-e-pomodorini>