

ENOGASTRONOMIA

Mousse alla ricotta e zafferano

di Niva Florio – Foodblogger e Copywriter

La **mousse alla ricotta e zafferano** è un *dessert* pratico e veloce da preparare che vi farà fare un figurone al termine di una cena anche importante. Il **merito è dello zafferano**, ingrediente prezioso capace di rendere speciale anche il più semplice dei piatti grazie al suo gusto particolare e al colore intenso. Questa spezia la fa da padrone in questo *dessert*, ma non dimenticate che l'**ingrediente principale resta comunque la ricotta**.

Approfittate del periodo primaverile ed estivo per prepararlo perché la ricotta in questo periodo è più profumata e gustosa. Le pecore, le mucche e le capre hanno la possibilità di brucare libere nei pascoli o comunque di mangiare erba fresca. E gli aromi e i sapori dei prati vengono trasferiti al latte e quindi alla ricotta fresca.

Vediamo allora come preparare la mousse alla ricotta e zafferano, con cosa abbinarla e scopriamo qualche curiosità sullo zafferano.

Ingredienti per la mousse di ricotta e zafferano

Per 4 persone:

- 250 g di ricotta fresca di pecora, di mucca o mista;
- 50 g di zucchero a velo;
- 1 bustina di zafferano;
- 20 ml di latte;
- granella di nocciole

Procedimento

Per fare la *mousse* di ricotta allo zafferano:

1. la sera prima prendete la ricotta e mettetela in uno scolapasta o in un colino abbastanza grande per farle rilasciare il siero;
2. il giorno seguente trasferite la ricotta in un colino a maglie strette;
3. setacciate la ricotta in una ciotola aiutandovi con il dorso di un cucchiaio;

4. aggiungete lo zucchero e con l'aiuto di una frusta montate la ricotta fino ad ottenere un composto liscio;
5. fate sciogliere lo zafferano nel latte tiepido e unitelo alla ricotta;
6. mescolate finché tutta la ricotta sarà di un bel colore giallo uniforme;
7. usando una *sac a poche* trasferite la mousse in 4 coppette;
8. guarnite con la granella di nocciola;
9. fate riposare in frigo per almeno un paio d'ore e servite

Curiosità sullo zafferano

Lo zafferano è coltivato pressoché in tutta Italia, ma è nel cuore dell'Abruzzo che cresce uno dei più pregiati. Nel XII secolo fu importato in questa regione dal padre domenicano Santucci originario di Navelli, in provincia dell'Aquila. Il frate si trovava in Spagna dove, all'epoca di Filippo II, svolgeva l'opera di inquisitore. Qui conobbe lo zafferano, importato secoli prima dagli arabi. Ne rimase affascinato e al suo ritorno a Navelli portò con sé qualche bulbo. Da allora la coltura si diffuse grandemente in tutta la zona circostante, nell'intera Piana di Navelli, dove trovò un habitat ideale e nacque un prodotto di grande qualità e dalle caratteristiche organolettiche superiori a quello coltivato altrove. Iniziò così un fiorente mercato con Milano e con Venezia e da questi piccoli paesi di montagna la spezia partiva persino per raggiungere i bongustai di tutta Europa.

Oggi la coltivazione dello zafferano è quasi del tutto abbandonata perché la lavorazione è ancora tutta manuale, dalla coltivazione dei bulbi fino alla raccolta dei fiori di *crocus sativus* e dei suoi pistilli. Dal 2005 lo zafferano dell'Aquila può fregiarsi del marchio DOP.

Con cosa abbinare questo dolce

La *mousse* alla ricotta e zafferano è un delicato *dessert* perfetto come fine pasto. La freschezza del latte e i sentori erbacei della ricotta insieme al spore caratteristico dello zafferano sono una gioia per il palato. Questo *dessert* può facilmente essere abbinato ad un **liquore allo zafferano** come il campano Strega o ad un bicchierino di **Marsala DOC siciliano**.

Potete trovare altre ricette [qui](#)



Approfondisci con noi!

Vieni a leggerci!

