



Yogurt allo zafferano

[Del 07/05/2006 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Mangia & bevi](#)]

Ingredienti: 4-6 persone: 625 ml di yogurt naturale, 1 pizzico di zafferano in stigmi, 1 semini contenuti in 6 capsule di cardamomo, 9 cucchiaini di zucchero, per guarnire: scorzetta di limone e semini di cardamomo.

Versate lo yogurt in un setaccio di nylon sottile, ricoperto da una mussola e lasciatelo scolare, refrigerato, per tutta la notte. Fate macerare lo zafferano in 6 cucchiaini di acqua bollente, per 30 minuti, in una ciotolina. Versate lo yogurt filtrato in una ciotola e amalgamatevi lo zafferano con la sua acqua. Pestate i semini di cardamomo in un mortaio, con il pestello, fino a polverizzarli e aggiungeteli allo yogurt assieme allo zucchero. Servite ghiacciato, guarnito da scorzette di limone e semini di cardamomo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]