

There are no translations available.



**Ingredienti:**

3 kg di pasta lievitata

1/2 hg di lievito di birra

1/2 kg di lardo macinato e pestato, o anche a cubetti

200 g di strutto

6 uova,

cotica di maiale

zafferano ammollato per una o due ore e asciugato su un canovaccio e la sua acqua di infusione

sale e pepe

*Impastare bene tutti gli ingredienti tra loro, lavorando come se si dovesse preparare il pane, aggiungendo altra farina se necessario, però tenendo conto del fatto che la pasta deve essere molto molle. Fare dei filotti non molto grandi, fare una croce che prenda tutta la lunghezza e la larghezza (qualcuno prepara delle pagnotte rotonde, però sempre con la croce).*

*Si lascia lievitare in luogo caldo e coperto da un panno bianco, si fa cuocere nel forno preferibilmente a legna (è l'ultima cottura dopo il pane) per una ventina di minuti, si sfornano, si spolverano, si passano ancora caldi, nella parte superiore, con la cotica, in modo da ungerli bene.*

Ricetta di Carla Ducci Galmacci, contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile [qui](#) .

**CURIOSITÀ.** Un tempo pane della colazione della mattina di Pasqua a Città di Castello e nelle campagne circostanti. Lo prepara ormai solo qualche famiglia e un forno. Quando si mangia si spezza in quattro con le mani lungo il segno tracciato dalla croce, nessuno userebbe mai il coltello.