



Ingredienti per 6 persone: 350 g di ceci, 4 rametti di rosmarino, 10 foglie di salvia fresca, 50 g di pomodori maturi, 2 spicchi di aglio, 300 g pecorino, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale q.b. Per i maltagliati: 200 g di farina bianca, 200 g di farina integrale, 0,10 g di zafferano in stimmi, sale.

Ponete in ammollo i ceci per 24 ore. Successivamente scolateli e metteteli a cuocere in acqua aggiungendo uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e la polpa di pomodoro.

Fate cuocere per circa 2 ore, salando a fine cottura. Lasciate in infusione gli stimmi di zafferano in 2 cucchiaini d'acqua bollente.

Preparate i maltagliati: fate un impasto con le due farine, un pizzico di sale, lo zafferano e una quantità dell'acqua tiepida sufficiente a lavorare il tutto. Tirare una sfoglia non troppo sottile quindi tagliatela a piccoli rombi, cospargetegli con un po' di farina e fate asciugare.

Fate un soffritto con l'olio, due spicchi d'aglio, la salvia e il rosmarino legati a mazzetto. Unitevi i ceci ormai giunti a termine di cottura insieme a 2/3 del loro brodo.

Cuocete la pasta in acqua bollente, scolatela al dente e aggiungetela ai ceci. Cospargete con il pecorino grattugiato prima di servire.

*Ricetta proposta dall'Associazione Produttori Zafferano di Spoleto e contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile*

[qui](#)