



Ingredienti per 4 persone: 500 g di strangozzi, 100 g di guanciale di maiale, 100 g di burro, 2 zucchine alla julienne, ½ bicchiere di vino bianco, latte q.b., 0,10 g di zafferano in stimmi, sale q.b.

Cuocete il guanciale con il burro, aggiungete le zucchine e sfumate con il vino bianco.

Fate prendere colore al guanciale, togliete dal fuoco, aggiungete il liquido d'infusione insieme agli stimmi.

Versate gli strangozzi, cotti e scolati, nella padella, amalgamate e, se occorre, allentate con un po' di latte.

*Ricetta proposta dalla Associazione Produttori Zafferano di Spoleto e contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile [qui](#)*