



Ingredienti per 10 persone: 1 kg e 500 g di gnocchi di patate, 0,25 g di zafferano in stimmi, 5 cucchiari di ricotta, 2 bicchieri di latte (il latte può essere sostituito da un bicchiere di acqua), 1 bicchiere di olio extravergine di oliva, sale, parmigiano grattugiato.

Sminuzzate gli stimmi, anche servendovi del mortaio o con le mani, sulla carta stagnola, quindi poneteli nel latte tiepido, preferibilmente 3 o 4 ore prima dell'uso.

Amalgamate la ricotta con il latte, quindi ponete in una padella abbastanza grande da contenere anche gli gnocchi, l'olio e il latte dove sono stati sciolti lo zafferano e la ricotta e fate cuocere per 10-15 minuti, salando durante la cottura, fino a quando non si sarà formata una crema.

Unite gli gnocchi lessati nel frattempo in abbondante acqua salata e ben scolati e il parmigiano, amalgamate bene e servite.

VARIANTE: si possono aggiungere, durante la cottura della crema, zucchine già cotte in olio e acqua e/o dadini di prosciutto crudo e/o prosciutto cotto e/o salsiccia rosolati a parte.

*La ricetta è proposta dalla Associazione Zafferano Terre D'Arna consultabile nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia L'Umbria dello zafferano consultabile [qui](#)*