



Ingredienti per 4 persone: 500 g di umbricelli, 2 salsicce di maiale fresche, 120 g di funghi finferli (in alternativa champignon), 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 3 cucchiari di olio extravergine di oliva, “la giusta dose” di zafferano purissimo in stimmi di Città della Pieve (0,10 g), 10 ml di brodo o acqua calda e sale.

Mettete a rosolare in una padella antiaderente i funghi con olio, aglio, rosmarino e salate.

A metà cottura aggiungete le salsicce sbriciolate e portate il tutto a giusta cottura, aggiungendo il brodo o l'acqua calda per non far seccare troppo gli ingredienti, e “la giusta dose” di zafferano preventivamente preparata.

A fuoco spento, togliete il rametto di rosmarino e lo spicchio d'aglio.

Cuocete gli umbricelli in abbondante acqua salata, scolateli al dente, versateli nella padella dove avete preparato il condimento ed amalgamate il tutto. Disponeteli nei piatti e servite.

Ricetta proposta dall'Associazione Il Croco di Pietro Perugino - Zafferano di Città della Pieve e contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile [qui](#) .