



Ingredienti per 6/8 persone.

Per la pasta: 6 uova intere, 400 g di farina "00", 200 g di semola di grano duro, stimmi di zafferano (6/7 stimmi a persona).

Per il ragù: 6/8 salsicce di suino fresche, olio per soffriggere, ½ bicchiere di Sagrantino.

Per la riduzione: 500 ml di Sagrantino, 150 g di miele d'acacia, ½ stecca di cannella, 2 foglie di alloro, pepe in grani, bacche di ginepro, rosmarino e salvia.

Disponete le due farine a fontana sul piano di lavoro formando un incavo nel centro dove aggiungete le uova e l'infuso di zafferano precedentemente preparato in un pochino di acqua. Impastate bene il tutto fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica.

Successivamente stendete la pasta aiutandovi con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 0,5 mm.

A questo punto infarinate la sfoglia, arrotolatela su se stessa e tagliatela in tante fettine di circa 2 cm di spessore.

Una volta tagliate le varie fettine, srotolatele immediatamente e mettetele su un panno o un piano infarinato.

Procedete ora con la preparazione del ragù: aggiungete, in un tegame, un pochino di olio, cuocete le salsicce e sfumate con il Sagrantino. In un altro tegame inserite tutti gli ingredienti della riduzione e cuocete fino ad ottenere un composto abbastanza cremoso.

Appena pronti il ragù e la riduzione cuocete la pasta in una pentola di acqua bollente salata. Scolate la pasta al dente, saltatela nella pentola del ragù ed impiattate decorando il piatto con la riduzione al Sagrantino.

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