



Ingredienti per 4 persone: 500 g di carne di manzo macinata, 70 g di pane raffermo, 1/2 dl di latte, una presa di stimmi di zafferano, 1 uovo, prezzemolo, vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, sale.

Mescolate la carne tritata con il pane, rinvenuto nel latte, ben strizzato e tritato, l'uovo, il prezzemolo, lo zafferano sciolto in poca acqua bollente.

Salate, amalgamate bene tutti gli ingredienti, formate tante polpettine, lasciatele rosolare nell'olio e portatele a cottura spruzzando di vino bianco secco e acqua.

*Ricetta proposta dall'Associazione Zafferano di Cascia Zafferano Purissimo dell'Umbria e contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile [qui](#)*