



Ingredienti per 4 persone: 1 pollo ruspante, 4 patate medie, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 1/2 bicchiere di vino bianco, 3 cucchiari di olio extravergine di oliva, “la giustadose” di zafferano purissimo in stimmi di Città della Pieve (0,10 g), farina, sale e pepe.

Lavate ed asciugate i pezzi di pollo, spolverateli di farina e metteteli a rosolare in una teglia con l'olio.

Bagnate con il vino bianco; appena evaporato aggiungete le patate tagliate a pezzetti e “la giustadose” di zafferano preventivamente preparata. Salate, pepate, mescolate bene ed aggiungete lo spicchio d'aglio ed il rametto di rosmarino.

Coprite la teglia e lasciate cuocere a fuoco lento per una decina di minuti mescolando un paio di volte. Se necessario aggiungete poca acqua.

A questo punto trasferite la teglia in forno già caldo a 190°C e ultimate la cottura per altri 15/20 minuti senza mescolare.

Il pollo e le patate formeranno una croccante crosticina. 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](#).*

