



Umbrichelli ai tre colori

Gli **umbricelli**, chiamati anche **umbrichi**, **umbrichelli** o **umbrichelle**, sono grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua, caratteristici della provincia di Perugia e del comune di Orvieto (Terni). Il nome umbricelli deriva da “umbrico” che in dialetto significa “lombrico”, per la loro forma lunga e arrotondata, appunto come un lombrico.

INGREDIENTI

Per 4 persone:

Umbrichelli: 500 gr.

Pomodorini : 400 gr

Rucola: 200 gr.

Petali di grana: 200 gr.

1 spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva “Adeste”

Sale e pepe: q.b.

Pancetta croccante: a piacimento



PREPARAZIONE

Preparare il soffritto con aglio e olio extra vergine “Adeste” della Tenuta di Corbara, e immergervi i pomodorini tagliati a metà.

Cuocere per circa 30 minuti, aggiustare quindi di sale e pepe.

Portare a ebollizione l'acqua di cottura per la pasta, salarla ed immergervi gli umbrichelli.

A cottura ultimata scolare la pasta e ripassare gli umbrichelli nella salsa di pomodoro. Aggiungere a crudo la rucola e petali di grana e, per avere un gusto più saporito, si può aggiungere anche della pancetta resa croccante in padella.

