

PRIMI PIATTI

Cacciagalli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2kg di farina di castagne

2l di acqua

1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

1 Si fa una polenta con lo stesso procedimento della polenta di mais, a cottura ultimata si versa su un tagliere, si lascia raffreddare in modo che diventi soda e poi si fa friggere in olio o strutto bollente.

Le fette di cacciagalli si servono ben calde accompagnate con ricotta o stracchino, salsiccia o ciccioli o con sugo di fegatelli e pancetta.