

PRIMI PIATTI

## Frascarelli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

400 g di farina di grano  
4 litri d'acqua  
sale.

### CONDIMENTO

50 g pancetta  
1 cipolla  
olio  
1 cucchiaio di conserva di pomodoro  
sale  
pepe  
50 g di formaggio.

## PREPARAZIONE

- 1 Versare la farina di grano in acqua bollente mescolando continuamente.  
Contemporaneamente sulla spianatoia bagnare con un po' d'acqua altra farina in modo da

formare delle pallottoline da buttare nella pentola.

Per preparare lo riso curgo, aggiungere alla farina qualche manciata di riso. Mescolare bene, salare. Dopo circa mezz'ora, quando la farina avrà raggiunto la consistenza della polenta e sarà cotta, si verserà sulla spianatoia o nei piatti piani.

A parte soffriggere con l'olio la pancetta e la cipolla, aggiungere la conserva di pomodoro. Cuocere per qualche minuto a fuoco allegro. Condire i frascarelli con il sugo, spolverizzare con pecorino grattugiato.