

PRIMI PIATTI

Frascarelli

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

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



INGREDIENTI

Farina

acqua.

PREPARAZIONE

1 Spargere un po di farina su una tavola. Spruzzare più volte dell'acqua con le dita sopra la farina e muovere leggermente spesso il tutto con la mano. Passare successivamente la farina spruzzata dall'acqua in un setaccio.

Nel setaccio rimarranno delle piccole palline, questi sono i Frascarelli, che possono essere cotti in brodo di manzo o di gallina.

Anticamente l'acqua non veniva spruzzata con le dita ma con un ramoscello (in dialetto Frasca, da qui deriva il nome frascarelli).

Questo piatto si usa ancora oggi per le donne che allattano.