

PRIMI PIATTI

Testaroli

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

600 g di farina di frumento

1/2 litro d'acqua

sale.

PREPARAZIONE

1 Con l'acqua, la farina e il sale, in una zuppiera o in un altro recipiente, preparate una pastella abbastanza fluida.

Fate scaldare la forma di base (testo in metallo o in terracotta o più semplicemente una pentola antiaderente appena unta) e versate un po' di pastella che si farà uniformemente distribuire sul fondo per uno strato di circa ½ cm.

Mettete il coperchio e completate la cottura (9-10 minuti).

Tagliate il disco a rombi o quadrati di 4-5 cm di lato che si mettono per pochissimi minuti

in acqua bollente.

Condite con pesto (preferibilmente), olio d'oliva e pecorino grattugiato.

NOTE

Il "testo" è un contenitore piatto e rotondo fatto di terracotta, abbastanza spesso, che si mette a cuocere nella brace del fuoco. È utilizzato per cuocere i testaiu (testaroli), sottili focacce di farina, acqua e sale che vengono condite con pesto, olio e formaggio. A Iscioli, nel comune di Ne in Val Graveglia, esiste ancora una fabbrica artigianale per la produzione dei testetti.