

TESTAROLI DI PONTREMOLI

Ricette di cucina

Fare un composto piuttosto liquido di farina di semola, acqua e sale e amalgamare bene.

Scaldare una teglia in ferro, versare il composto, coprire con un'altra teglia in ferro e rimettere in forno fino a quando non raggiunge un leggero colore nocciola.

Tagliare la sfoglia a losanghe grandi quanto un grosso francobollo e staccarle dalla teglia.

Al momento di servire, buttare i testaroli in acqua salata per qualche minuto (sono già cotti)

Condire con pesto alla genovese.