

## *i Testajen*

### Ingredienti per quattro persone

300 gr di farina  
acqua  
4 prese di sale

### Preparazione

Mischiare gli ingredienti cercando di ottenere un impasto piuttosto fluido, quindi versare dentro una padella ben oleata e lasciata scaldare bene sul fuoco la pastella e cuocere entrambi i lati come fosse una frittella.

### Suggerimenti

Si tratta di un piatto molto povero ma molto gustoso. Per ottenere un buon risultato occorrerebbe disporre dei testetti, ciotole di terracotta dove viene versata la pastella, che si incastrano una sull'altra per poi essere messe a cuocere sulla brace viva.

*The Portofino Coast World*

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf

