



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Frascarelli**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una spianatoia**

### ***Ingredienti***

Farina

acqua

## **Preparazione Frascarelli**

### **Passo 1.**

Cospargete un po' di farina su una spianatoia, dopo di che spruzzate un po' d'acqua sulla farina per formare dei grumi.

### **Passo 2.**

Passate quindi la farina al setaccio.

### **Passo 3.**

Ne verranno fuori delle palline che si chiamano frascarelli.

### **Passo 4.**

In genere vengono serviti cotti nel brodo di gallina.

### **Passo 5.**

Curiosità: il nome deriva dal fatto che in origine l'acqua veniva spruzzata con dei ramoscelli (frasche).

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)