



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

Testaroli



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **sbattitore elettrico o frusta da cucina, terrina, padella antiaderente con coperchio, frullatore, pentola, scolapasta, piatto da portata**

Ingredienti

- 500 g di farina di grano duro
- Due mazzetti di basilico
- 50 g di pinoli
- Uno spicchio d'aglio
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 noce di burro
- Olio extravergine d'oliva
- acqua
- sale

Preparazione Testaroli

Passo 1.

Preparate il pesto frullando le foglie di basilico con i pinoli, uno spicchio d'aglio e tre cucchiari di olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Mettete la farina in una terrina, versatevi un po' d'acqua e una presa di sale e mescolate, aggiungete acqua fino ad ottenere una pastella fluida, sbattete con la frusta o lo sbattitore elettrico.

Passo 3.

Fate scaldare una padellina antiaderente con un pizzico di burro e versate un po' della pastella fino ad ottenere uno strato di circa mezzo centimetro, coprite con un coperchio e fate cuocere per una decina di minuti.

Passo 4.

Ripetete con la pasta rimasta, poi tagliate i dischi ottenuti a forma di rombi dai lati di 4-5 cm.

Passo 5.

Fate bollire abbondante acqua in una pentola, versatevi i testaroli e fateli bollire per tre minuti.

Passo 6.

Scolateli, disponeteli su un piatto da portata, conditeli col pesto precedentemente preparato, olio extravergine d'oliva e pecorino grattugiato.

Passo 7.

Servite caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 09/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)