

## Testaroli

---

### Ingredienti

*per 4 persone*

### Per i testaroli:

600 gr di farina semintegrale

½ l di acqua

2 cucchiaini di sale

### Per il condimento:

2 mazzetti di basilico (40 foglie circa)

2 cucchiaini di pinoli freschi

1 spicchio d'aglio

3 cucchiaini di parmigiano

3 cucchiaini di pecorino

1 tazzina di olio d'oliva extravergine delicato

sale

- **preparazione:** 30 min.

- **cottura:** 10 min.

- **esecuzione:** media

- **vino:** Pigato della Riviera Ligure di Ponente

---

Preparate il pesto: lavate ed asciugate le foglie di basilico fresco e macinatelle (o pestatele nel mortaio) con i pinoli, l'aglio sbucciato e privato della parte verde interna allo spicchio, il formaggio parmigiano e il pecorino grattugiati. Quando avrete ottenuto un pesto omogeneo aggiungete l'olio, il sale e mescolate bene il tutto fino a ottenere una salsa densa che terrete da parte al fresco.

Per i testaroli, sciogliete la farina nell'acqua e sale fino a ottenere una pastella abbastanza liquida e poi lasciatela riposare coperta almeno 1 ora.

Fate scaldare nel forno a legna i testi in terracotta (si acquistano nella provincia di La Spezia) e versate sopra la pastella in modo uniforme, a uno spessore di circa ½ cm. Riponete i testi impilati nel forno caldo per circa 10 minuti. A cottura ultimata tagliate i testaroli a rombi e conditeli con il pesto.

In mancanza di testi e forno a legna, procedete come per la preparazione delle crêpes. Ultimata la preparazione delle «frittatine», tagliatele a rombi, scottatele in acqua bollente, scolatele bene e poi conditele con il pesto.

