

Portare ad ebollizione 1,5 lt. di acqua leggermente salata in una pentola grande, possibilmente simile ad un paiolo, versare a pioggia un kg. di farina precedentemente stacciata mescolando continuamente con un mestolo di legno per evitare che si formino grumi, far cuocere a fuoco dolce per circa 45 minuti. Quando dalle pareti della pentola si staccherà in blocco vuoi dire che è pronta, quindi rovesciarla su un tagliere di legno e tagliare a fette.