

500 g. di farina di neccio, un litro di acqua, un pizzico di sale, sbattere fino a che non sarà un impasto molto tenero, far riposare un'ora. Mettere al fuoco una padella con strutto di maiale o olio di semi, quando l'olio è caldo versare il composto con un cucchiaio da minestra facendo così piccole frittelle. Servire calde con ricotta.