

Fare una polentina un po' piÃ¹ densa di quella della frittelle di neccio, scaldare bene i testi (sono 2 piastre di ferro rotonde simili a quelle per fare cialde, ma piÃ¹ grandi e piÃ¹ pesanti), versare sopra ad una piastra 2-3 cucchiariate di composto, coprire con l'altra e pressare con un pezzo di legno o altro per fare stendere la pasta, per circa 1-2 minuti capovolgendo almeno due volte le piastre durante la cottura. A cottura ultimata togliere dalle piastre arrotolare su di essi e riempire con ricotta.