

# TESTAROLI TOSCANI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- sale,
- acqua,
- olio di oliva,
- 50 g di pecorino.

Mettete la farina in una terrina, unitevi una presina di sale e versatevi tanta acqua tiepida quanta ne servirà per ottenere un impasto omogeneo e fluido. Fate scaldare sul fuoco quattro testi (teglie di ghisa di forma rotonda, basse e chiuse da un coperchio, come quelle usate tradizionalmente in Toscana). Spargete sul fondo dei recipienti un pizzico di sale, poi distribuitevi il composto. Chiudete con i coperchi e lasciate cuocere per 20 minuti. Trascorso questo tempo, estraete dai testi la pasta e dividetela a losanghe, che ammorbidirete leggermente versandovi sopra un po' di acqua bollente. Distribuite i testaroli nei piatti da portata, irrorateli con un filo di olio e cospargeteli con il pecorino grattugiato. Serviteli subito.