

PRIMI

TESTAROLI AL PESTO

di **GAIA ZONTA**

PREPARAZIONE:

- In una ciotola ampia ponete la farina, il sale e versate l'acqua a filo mentre mescolate con la frusta, fino ad ottenere una pastella liscia e omogenea.
- Preparate una padella e mettetela sul fuoco; quando sarà ben calda ungetela con un filo d'olio da spargere con della carta da cucina.
- Prendete un mestolo di pastella e versatela partendo dal bordo più esterno fino a riempire tutta la padella uniformemente. Lo spessore di ciascun testarolo dovrà essere compreso tra i 3-5 mm. Lasciate cuocere per circa 3-4 minuti, poi con una spatola girate dall'altro lato, cuocendo per circa 1 minuto. Man a mano trasferite i testaroli su un tagliere per farli raffreddare.
- Una volta finito l'impasto, tagliate i testaroli oramai freddi prima a strisce, poi a rombi di circa 5 cm di lato.
- Una volta pronti fate rinvenire un po' alla volta i testaroli in acqua bollente salata a piacere per circa 2-3 minuti. Preparate i piatti da portata ungendero il fondo con un filo d'olio.
- Scolate i testaroli bene nel piatto, conditeli con ancora un po' di olio e cospargete con il pesto.

INGREDIENTI per 4 persone:

- **300 g** farina
- **450 ml** acqua
- **1 pizzico** di sale
- pesto

