

COME SI PREPARANO?

*How to prepare traditional Apulian Friselle:
Comment préparer les Friselles traditionnelles des Pouilles :
Wie man traditionelle apulische Frisellen zubereitet:*



1



Immergi le friselle per qualche secondo in acqua tiepida, per farle ammorbidire.

Dip the friselle in warm water for a few seconds to soften them. / Plongez les friselles quelques secondes dans l'eau tiède pour les ramollir. / Die Frisellen einige Sekunden lang in warmes Wasser einweichen, damit sie weich werden.

3



Aggiungi un pizzico di sale ed origano a piacimento ed è fatta!

Add a pinch of salt and oregano to your liking and you're done! / Ajoutez une pincée de sel et d'origan selon votre goût et c'est prêt! / Mit einer Prise Salz und Oregano abschmecken und fertig!

2



Disponile su di un piatto e condiscile con pomodorini tagliati a pezzetti e un filo d'olio extravergine.

Set them on a plate and season them with chopped cherry tomatoes and a drizzle of extra virgin olive oil. / Disposez-les sur une assiette et assaisonnez-les avec des tomates cerises hachées et un filet d'huile d'olive extra vierge. / Auf einem Teller anrichten und mit gehackten Kirschtomaten und einem Spritzer Olivenöl extra vergine abschmecken.



**SCOPRI QUI LE ALTRE RICETTE
CON LE FRISELLE TERRE DEI TRULLI**

Discover more recipes with Terre dei Trulli Friselle here.
Découvrez plus de recettes avec Friselle Terre dei Trulli ici.
Entdecken Sie hier weitere Rezepte mit Friselle Terre dei Trulli.

