

Andrevi

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g farina bianca
200 g ventresca di maiale
2 spicchi aglio

Preparazione

Mettere la farina in una insalatiera con un bicchiere di acqua e mescolare. Si formeranno tante piccole palline. Far bollire dell'acqua e versarci gli andrevi. Tenerli sul fuoco un quarto d'ora, scolarli e condirli con un soffritto di ventresca di aglio.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>