



## **Pulenda**

### **Ingrédients :**

1,5 l d'eau  
1 kg de farine de châtaignes  
3 pincées de sel

Se servir d'un chaudron, «a paghjola»

Porter à ébullition l'eau salée.

Retirer un peu d'eau et réserver pour rajouter si nécessaire.

Jeter la farine en une seule fois. Tourner avec un rouleau en bois, «u pulendaghju». Retirer du feu de temps en temps mais délayer continuellement.

La pulenda sera cuite lorsqu'elle fera boule autour du rouleau.

Saupoudrer alors de farine la surface de la marmite, avant de renverser son contenu sur une serviette, préalablement saupoudrée de farine.

Recouvrir d'un autre linge ( 5 mn ).

Saupoudrer la boule de farine puis, à l'aide d'un fil, couper la boule en 4 puis en lamelles de 1 cm environ.

Accompagne traditionnellement figatellu, panzetta, fromage frais, brocciu, œufs, viandes en sauces...