Avete mai provato le friselle all’acqua di… mare ?!

Ricordo che la prima volta che mi sono sentita proporre le friselle all’acqua di mare mi è sembrata una cosa così strana da farmi strabuzzare gli occhi! Poi, pensandoci bene, l’ho trovata di una bellezza tale da non poter non provare.

Ci pensate… una barchetta, due friselle, qualche pomodoro, una bottiglia di buon olio d’oliva e… il mare, ovviamente dov’è pulito! Che meraviglia! A proposito, mi son dimenticata una bottiglia di vino, possibilmente un buon rosso, come piace a me!

Questa è la vita bella che piace a me…

Mi hanno raccontato che una volta i pescatori Salentini le preparavano esattamente così. Abitudini perse ahimè, in primis a causa dell’inquinamento che ci ha portato ad essere diffidenti, ma non solo, credo anche per aver dimenticato piccole e semplici tradizioni che a mio parere danno un tocco di poesia e romanticismo alla vita.

Le friselle sono una tipicità prettamente pugliese, un piatto povero le cui origini antiche si perdono fino al tempo dei fenici, che, sulle navi mercantili le mangiavano bagnate nel mare e condite con olio d’oliva.

Si preparano sia con farina di grano che di orzo; vengono cotte al forno una prima volta, e poi, dopo essere state tagliate a metà, una seconda. Una parte rimane ruvida, e l’altra liscia e compatta.

E’ solito dire che le friselle devono ‘rozzulare’ sotto i denti. Morbide si, ma anche croccanti!