



Menù della Cucina Marchigiana

Pappafrullo ed erbe strascinate

Codice identificativo della ricetta: **RM4**

Comune: **Fabriano**

Categoria: **Altro**

Ingredienti e dosi

Per la focaccia o "crescia": 350 g farina 0 per pane, 150 g farina di mais, 350 ml acqua, 2 g lievito di birra, 20 g sale, olio extra vergine di oliva, erbe spontanee (rugni, crispigne, malva, pimpinella) lessate e ripassate in padella con aglio e peperoncino.



"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

Come stabilito dalla Legge Regionale n. 06/2024, per la creazione di un Registro Digitale di ricette tipiche marchigiane.