



La mariola è tipica delle terre del modenese ed è perfetta in accoppiata con del semplice pane; ma casereccio, come quello proposto nella ricetta di oggi.

Ingredienti:

pepe q.b.
olio di oliva q.b.
pecorino 2 cucchiari
sale q.b.
uova 2
erbe aromatiche q.b.
pane casereccio 200 grammi



Preparazione e cottura della mariola

- 1) Per preparare la mariola mescola in un'ampia terrina 200 gr di pane casereccio e 2 cucchiari di pecorino grattugiato, un trito di prezzemolo e maggiorana ed un pizzico di sale e pepe.
- 2) Aggiungi al mix per la mariola anche 2 uova ed amalgama bene il tutto.
- 3) Scalda abbondante olio in una padella per fritti dai bordi alti, versa il composto al suo interno e cuocilo come fosse una frittata rigirandolo non appena si sarà dorato da una parte.