

ANTIPASTI E SNACK

Crescia di pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO DI LIEVITAZIONE*



La **crescia di Pasqua** è una [ricetta tradizionale marchigiana](#), preparata con formaggi stagionati e un impasto soffice e profumato. Questo [pane](#) al formaggio, perfetto per la [colazione pasquale](#), si accompagna bene con salumi, uova sode ed erbe cotte. **Facile da preparare anche in casa**, richiede solo un po' di pazienza per la lievitazione.

INGREDIENTI PER FARE LA CRESCIA DI PASQUA

FARINA 0 500 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 100 gr
PECORINO GRATTUGIATO stagionato -
50 gr
STRUTTO 75 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 75
gr
LATTE INTERO tiepido - 50 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
UOVA 4
SALE 15 gr
PEPE NERO

COME SI FA LA CRESCIA DI PASQUA

- 1 Ecco come cucinare una perfetta crescìa di Pasqua: in un pentolino scalda il latte, non portarlo a bollore, basta che lo intiepidisci. In una ciotola sbriciola il lievito di birra e poi, mescolando con una frusta a mano o una forchetta, scioglilo con il latte tiepido.





2 Se hai l'impastatrice puoi utilizzarla per questa ricetta, ma la crescia di Pasqua è sempre stata realizzata a mano nel corso dei decenni, quindi, se per caso non hai la planetaria puoi tranquillamente cucinare anche tu.

Metti un una ciotola molto capiente le uova intere sguosciate. Mescola i due formaggi grattugiati e uniscili alle uova. Aggiungi l'olio e lo strutto.





3 Inizia ad impastare, se utilizzi l'impastatrice procedi ad impastare con il gancio, se invece lavori a mano utilizza una frusta robusta o una forchetta.

Quando avrai ottenuto una bella crema gialla, versa la farina, il lievito sciolto nel latte e continua ad impastare con l'impastatrice o a mano.

A questo punto aggiungi anche il sale e il pepe.

Se stai impastando a mano continua fino a che riesci nella ciotola, poi versa tutto sul piano di lavoro e impasta con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo sia nel colore che nella consistenza.





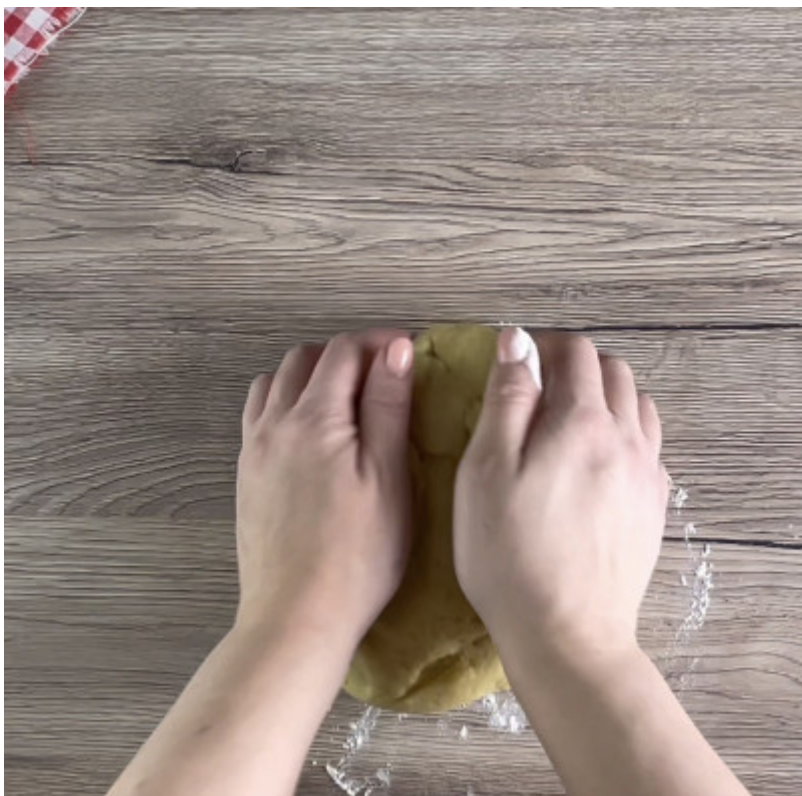






- 4 Quando si sarà formato l'impasto sodo e compatto, mettilo sulla spianatoia e lavoralo energicamente per qualche minuto. Stendilo con le mani e ripiegalo varie volte su se stesso, infine dagli la forma di una palla.







- 5 Ungi di strutto uno stampo da panettone in alluminio, spolverizzalo sul fondo e sui bordi con un po' di farina e poi metti l'impasto al centro dello stampo. Sistemalo con le mani e poi chiudi con della pellicola da cucina, copri con uno strofinaccio e riponi per almeno 2 ore in un posto tiepido e lontano dalle correnti di aria. Va benissimo anche dentro al forno con la luce accesa.





- 6 Trascorso il tempo di lievitazione accendi il forno (se la crescita stava lievitando lì dentro, ovviamente la devi togliere) statico a 220°C, portalo a temperatura e poi inforna la crescita di Pasqua dopo aver rimosso lo strofinaccio e la pellicola trasparente.

Cuoci per almeno 45 minuti e poi controlla la cottura con la prova stecchino. Sicuramente avrà bisogno di qualche minuto in più, il tutto dipende anche dal tuo forno.





7 Quando la crescia sarà cotta, sfornala e togliila subito dallo stampo per evitare che i bordi rimangano molli, infatti se avrai l'accortezza di farla svaporare a testa in giù su un panno o su una gratella da pasticciere, avrai una crosta croccante molto golosa.

Servi la crescia di Pasqua a fette, quando sarà fredda, con salumi ed erba cotta.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Utilizza formaggi di qualità per un sapore più intenso e goloso.

Se avanza della crescia, tostala e servila con miele e formaggi per una colazione originale.

La lievitazione è fondamentale: fai riposare l'impasto in un luogo caldo e senza correnti d'aria.

Se non hai lo stampo da panettone, usa una tortiera alta per una crescia più bassa ma comunque saporita.

COME SI CONSERVA LA CRESCIA DI PASQUA

A temperatura ambiente: conserva la crescia in un sacchetto per alimenti fino a una settimana.

Tagliata a fette, si mantiene per 3-4 giorni in un contenitore ermetico. Riscaldala leggermente prima di servirla per valorizzare sapore e consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Casatiello napoletano: rustico ripieno di salumi e formaggi, simbolo della Pasqua campana.

Pizza di Pasqua dolce: variante soffice e zuccherata della tradizione umbra.

Pastiera napoletana: dolce cremoso con ricotta e grano cotto.

Torta pasqualina: con spinaci, ricotta e uova, classico ligure.

Ciambellone di Pasqua: dolce semplice e profumato per la colazione festiva.

Ciambella rustica salumi e formaggi: gustosa e ideale per il pranzo di Pasquetta.