

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Crescia sfogliata marchigiana: la ricetta originale

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

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



La **Crescia Sfogliata Marchigiana** è molto più di una semplice piadina. Tipica della città di **Urbino**, questa ricetta antica si distingue per un impasto ricco e saporito, impreziosito da uova, abbondante pepe nero e, soprattutto, dallo strutto.

La magia di questa preparazione sta tutta nella tecnica manuale: a differenza della [classica Piadina Romagnola](#), la Crescia viene stesa sottilissima, unta, arrotolata e infine ripiegata a "chiocciola" prima dell'ultima stesura. È proprio questo passaggio

fondamentale a garantire la caratteristica sfogliatura interna che si sprigiona durante la cottura sul testo o in padella.

È un piatto sostanzioso, dorato e fragrante, perfetto da farcire con salumi locali, formaggi e erbe di campo. Se state cercando una variante più leggera, potreste optare per una [Piadina senza strutto](#) all'olio, ma vi avvisiamo: per ottenere la vera **Crescia di Urbino**, lo strutto è un ingrediente insostituibile per donare quella friabilità unica.

Cugina nobile della [Torta al testo](#) umbra, la Crescia sfogliata porta in tavola tutto il sapore della tradizione del Montefeltro. Pronti a mettere le mani in pasta?

INGREDIENTI PER LA CRESCIA SFOGLIATA (DOSI PER 6 PEZZI)

FARINA 0 meglio se Manitoba o una farina di forza per reggere la lavorazione - 500 gr

ACQUA a temperatura ambiente - 100 gr

LATTE 100 gr

UOVO MEDIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per l'impasto - 50 gr

SALE 12 gr

PEPE NERO sii generoso, è caratteristico! -

STRUTTO per la sfogliatura, circa 50-70 g -

COME PREPARARE LA CRESCIA SFOGLIATA MARCHIGIANA

- 1 Inizia prendendo una ciotola capiente. Versa all'interno la **farina**, l'**acqua**, l'**uovo** intero, il **latte** e il cucchiaino di **sale**. Inizia a mescolare grossolanamente per far assorbire i liquidi alla farina.



2 Ora aggiungi una bella macinata di **pepe nero** (che darà il profumo caratteristico) e l'**olio extravergine d'oliva**

. Inizia ad impastare, prima nella ciotola e poi sulla spianatoia, lavorando energicamente fino ad ottenere un panetto liscio, elastico e omogeneo. Una volta pronto, dividi l'impasto in **6 palline** di uguale peso .





3 Prendi un panetto alla volta e stendilo con il mattarello: devi ottenere una **sfoglia sottilissima**, quasi trasparente (circa 1 mm) .

Ora prendi lo **strutto morbido** e ungici tutta la superficie della sfoglia (puoi usare le mani o un pennello) .

Arrotola la sfoglia su se stessa molto stretta, fino a formare un lungo "salamino" o filoncino .





4 Prendi il filoncino appena creato e arrotolalo su se stesso a spirale, formando una **chiocciola** . Ripeti l'operazione per tutti i panetti.

Trasferisci le chioccioline in un contenitore (o su un vassoio), copri bene con pellicola trasparente e metti in **frigo** a riposare per **almeno 1 ora** .

***Nota:** Il riposo è fondamentale per far indurire lo strutto e rilassare il glutine.*

Passata l'ora, riprendi le chioccioline e stendile nuovamente con il mattarello .



5 Stendi le chiocciole fino ad ottenere dei dischi di circa **22-25 cm di diametro**.

Attenzione: non farle troppo sottili, devono mantenere un po' di corpo per sfogliare.

Scalda molto bene una **padella antiaderente** (o se ce l'hai, il classico testo romagnolo/umbro).

Cuoci una **crescia** alla volta a fiamma media, girandola spesso, per circa **3 minuti per lato**. Vedrai che si gonfierà leggermente e farà delle belle macchie dorate.



CONSERVAZIONE E CONGELAMENTO

La **Crescia sfogliata** dà il meglio di sé appena fatta, ben calda e fragrante. Tuttavia, se ve ne avanzano, potete conservarle chiuse in un sacchetto di carta per il pane (o ermetico) per **1 o 2 giorni** al massimo a temperatura ambiente.

Si possono congelare? Assolutamente sì, è una soluzione comodissima:

Da cotte: lasciatele raffreddare completamente, separatele con fogli di carta forno e mettetele in un sacchetto gelo. Al momento del bisogno, basterà scaldarle direttamente in padella o nel tostapane ancora congelate.

Da crude: dopo aver steso i dischi finali, potete impilarli separati da carta forno e congelarli su un

vassoio (poi trasferiteli in un sacchetto). Cuocetele direttamente in padella calda senza scongelarle, aumentando di qualche minuto i tempi di cottura.

CONSIGLI PER LA FARCITURA DELLA CRESCIA SFOGLIATA

Il modo migliore per gustare la **Crescia sfogliata**? Caldissima e appena tolta dal testo. A differenza della piadina romagnola che chiama formaggi molto cremosi, la struttura sfogliata e pepata della Crescia ama abbinamenti più decisi.

La tradizione di Urbino: l'abbinamento da manuale prevede la **Casciotta d'Urbino** (un formaggio misto dolce tipico della zona) accompagnata da Prosciutto crudo di Carpegna o salame. Il calore della crescia scioglierà leggermente il formaggio creando un contrasto perfetto.

Con le erbe: provatela con le **erbe di campo** ripassate in padella con aglio e olio (cicoria, bietole o spinaci) e salsiccia sbriciolata: un classico che non tramonta mai.

Semplice o come antipasto: grazie alla presenza dello strutto e del pepe, è saporitissima anche da sola, tagliata a spicchi nel cestino del pane o al posto di una [Focaccia](#) per accompagnare un tagliere di affettati misti.