

ANTIPASTI E SNACK

Torta al testo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Umbria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **torta al testo** è una **ricetta** tipica della regione Umbria, conosciuta anche come **Ciaccia** o **Crescia**, questa ricetta è un valido e rapido sostituto del pane.

L'impasto è semplice e veloce, si prepara in pochi minuti e, farcito ancora caldo con verdure cotte, salumi, formaggi o care cotta alla brace, da via ad una delle più golose esperienze culinarie del centro Italia.

La ricetta è così tipica, antica e radicata nel territorio umbro che ogni anno, a cavallo dei mesi di Giugno e Luglio, a Pila di Perugia, si svolge la "festa

della torta al testo", sagra che si ripete anche a Sant'Egidio, sempre in provincia di Perugia ma nella prima metà di Agosto.

Se non hai voglia di aspettare l'estate per poterla mangiare nei suoi bellissimi luoghi d'origine, puoi tranquillamente cucinare la torta al testo in casa. Guarda come è semplice con la nostra video ricetta passo passo!

INGREDIENTI PER LA TORTA AL TESTO

FARINA 0 330 gr

ACQUA GASSATA 160 ml

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 10 gr

SALE FINO 3 gr

PER IL RIPIENO

SPINACI già lessati, strizzati e passati in padella con olio e sale - 300 gr

SALSICCIA DI MAIALE già cotte in padella -

4

PREPARAZIONE

- 1 Metti in una ciotola la farina insieme al lievito istantaneo e al sale, versa l'acqua frizzante e mescola bene.





- 2 Trasferisci sul piano di lavoro e impasta energicamente un paio di minuti, forma un palla, copri con un telo pulito o con una ciotola di vetro capovolta, e lascia riposare mezz'ora.



- 3 Riprendi l'impasto e forma una palla che andrai a stendere con un mattarello, cerca di dargli forma tonda e di non superare i 30 cm di diametro. Lo spessore deve essere di circa 2 cm.



- 4 Buca la superficie della torta al testo con i rebbi di una forchetta per evitare che formi antiestetiche bolle poi cuoci il disco di impasto così ottenuto nel testo di ghisa ben caldo, oppure in una padella antiaderente con fondo spesso per circa 4 minuti per lato.



5 Una volta cotta da entrambi i lati, toglì la torta dal testo e tagliala a metà o in quarti.



6 Farcisci i pezzi di torta al testo come più preferisci, a noi piace tanto con spinaci cotti e ripassati in padella più salsiccia arrostita e be rosolata.



