

ANTIPASTI E SNACK

Torta al testo

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 un [pane](#) piatto tipico dell'[Umbria](#), noto anche come **ciaccia**. Si prepara in pochi minuti e si cuoce in [padella](#) o su piastra. Ottimo da farcire con salsiccia, spinaci, verdure o salumi, è perfetto per una [cena veloce](#), un pic-nic o un'alternativa al pane. Scopri la **ricetta tradizionale**, semplice e senza lievitazione lunga.

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

COME FARE LA TORTA AL TESTO

- 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.



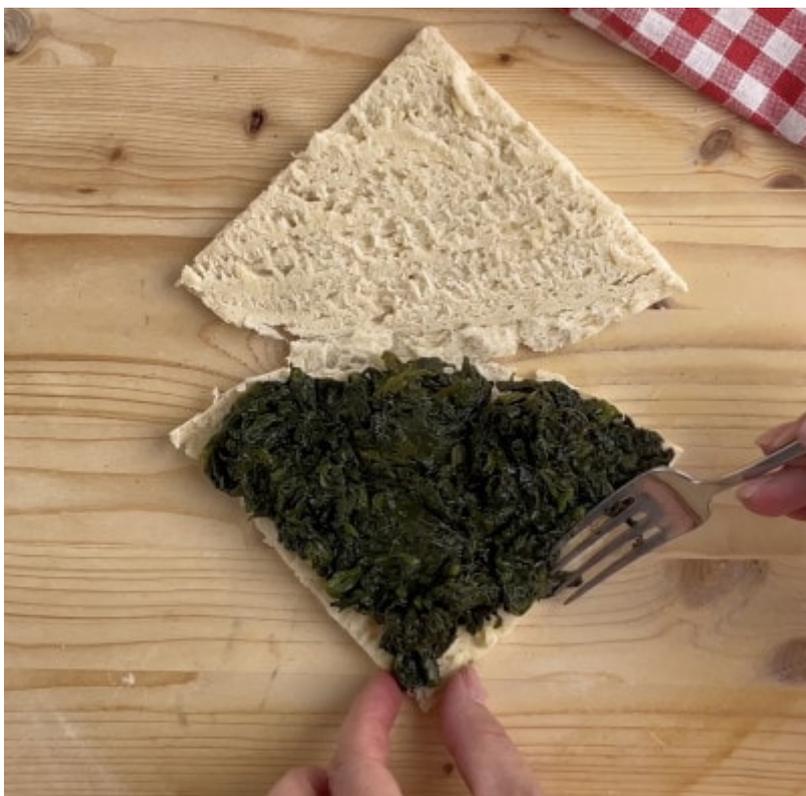
- 4 Buca la superficie della torta al testo con i rebbi di una forchetta per evitare che formi antiestetiche bolle poi cuoci il disco di impasto così ottenuto nel testo di ghisa ben caldo, oppure in una padella antiaderente con fondo spesso per circa 4 minuti per lato.

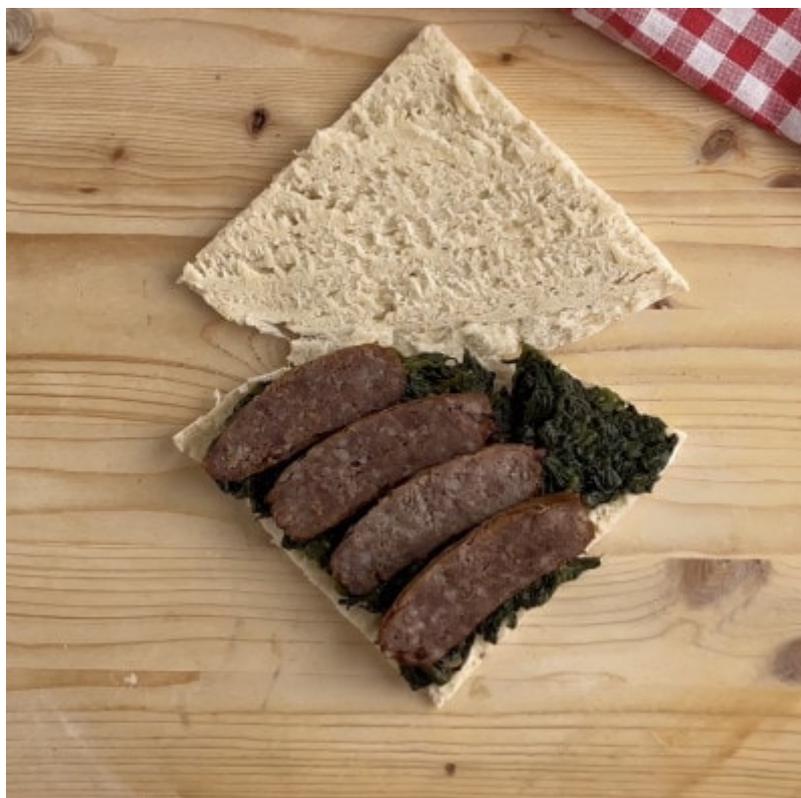


5 Una volta cotta da entrambi i lati, togli la torta dal testo e tagliala a metà o in quarti.



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.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se avanza dell'impasto, puoi conservarlo avvolto nella pellicola per un giorno in frigo.

Usa la torta al testo per recuperare avanzi di salumi, formaggi o verdure cotte.

Per un gusto più rustico, prova a sostituire una parte della farina 0 con farina integrale.

Farcisci la torta ancora calda per gustarla al meglio con il ripieno filante.

COME CONSERVARE LA TORTA AL TESTO

Conserva la **torta al testo** cotta per 1-2 giorni avvolta in un panno di cotone. Riscaldala in padella o nel tostapane prima di servirla. Puoi congelarla già cotta e affettata, poi scaldarla direttamente in padella.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pizza di Pasqua dolce: soffice e arricchita con uvetta e canditi.

Crescia di Pasqua: versione con strutto e pepe.

Focaccia istantanea: senza lievitazione, veloce e gustosa.

Pane azzimo in padella: pronto in pochi minuti.

Pizza in padella senza lievitazione: per una merenda golosa o per una cena veloce.