

## Torta al testo

---



Per 🍴🍴🍴🍴

### Ingredienti

600 gr di farina "0"  
1/2 cucchiaino di bicarbonato  
1/2 cucchiaino di sale  
circa 400 ml di acqua

### Procedimento

Mettere la farina in una terrina, aggiungere il bicarbonato e il sale e, un po alla volta, l'acqua. Mescolare con una forchetta e passare l'impasto sulla spianatoia. Impastare con le mani per una decina di minuti, fino a quando l'impasto sarà liscio ed omogeneo. Formare una palla e stenderla con il mattarello fino ad ottenere un disco di 1 cm di spessore. Bucherellare il disco di pasta con i rebbi di una forchetta per evitare che in cottura faccia le bolle. Ritagliare un disco di carta da forno della grandezza del testo. Riscaldare il testo sul fornello. Sarà caldo, quando, dopo avervi versato sopra un po di farina, questa comincia a scurirsi. Operazione, questa, importante per la riuscita della ricetta. Appoggiare sul testo caldo la carta da forno e il disco di pasta e cuocere per 10-12 minuti. Altra operazione importante è quella di girare almeno 5 o 6 volte la torta sul testo e non aspettare che si cuocia prima un lato e poi dall'altro, questa operazione permetterà di far cuocere bene la torta anche dentro. Togliere la torta dal testo e lasciare raffreddare un po sulla gratella. Tagliare a spicchi e servire ancora calda.



PAPPA-REALE.NET 

### **Farcitura**

Ovviamente si può farcire in una infinità di modi, e qui la fantasia ricopre un ruolo fondamentale, ma in Umbria le 3 classiche farciture sono:

**1. Erbetta e Salsiccia.** L'erbetta è tipo cicoria, bietola oppure mista che viene lessata e ripassata in padella con aglio, sale e olio. La salsiccia viene arrostita alla brace e tagliata a metà nel senso della lunghezza.

**2. Prosciutto crudo stagionato**

**3. Rucola e Stracchino**

Ottima è anche con **melanzane grigliate e pecorino di Pienza!!!!**