



Crescia al formaggio, l'antica pizza di Pasqua dell'Italia centrale

La Crescia al formaggio è una ricetta tipica del periodo pasquale che troviamo sulla tavola della domenica o nelle gite fuori porta che si fanno a Pasquetta.



Crescia al formaggio: la ricetta dettagliata (Foto © www.pu24.it).

Diffusa soprattutto nelle regioni dell'Italia centrale (Marche, Lazio, Abruzzo, Molise e Umbria) la **crescia al formaggio** ha una [storia molto antica](#) e assume diversi nomi a seconda delle zone, **pizza di Pasqua**, **torta di Pasqua**, **torta al formaggio** o **crescia brusca**.

La **versione più frequente è quella salata**, il cui impasto contiene un miscuglio di diversi formaggi, ma soprattutto nelle Marche e in Umbria (dove è conosciuta con il nome di **Ciaramicola**) esiste anche una **versione dolce**, arricchita di canditi e ricoperta da una glassa di meringa.

Come tutte le ricette della tradizione, anche per la crescia di Pasqua, ogni famiglia ha il suo segreto o le proprie tecniche in cui a mutare sono per lo più gli ingredienti, a partire dalla tipologia dei formaggi utilizzati.

Ricetta della Crescia al formaggio

La crescia viene accompagnata solitamente con salumi umbri, quindi norcineria pura, sebbene risulti gradevole anche se consumata da sola. Si conserva per qualche giorno avendo cura di inserirla in un sacchetto di plastica.

Ingredienti

- 350 grammi di farina di grano tenero 00 e circa 50 grammi per impastare più agevolmente a mano
- 150 grammi di farina Manitoba

- 5 uova intere medie
- 100 grammi di Pecorino grattugiato
- 150 grammi di Pecorino stagionato a tocchetti grandi e piccoli
- 100 ml di acqua
- 50 grammi di burro
- 50 ml di olio extravergine di Oliva (meglio se Umbro)
- 25 grammi di lievito di birra in panetto
- 7-8 grani di pepe nero macinati
- sale q. b.

Preparazione

Lavorare nella planetaria le uova con la farina di entrambi i tipi, il lievito spezzettato, il burro e l'olio eva. Unire il pepe grattugiato in un secondo momento.

Ottenuto un impasto abbastanza molle, aggiungere l'acqua gradualmente, il pecorino grattugiato (non quello a tocchetti) e il sale. Ricoprire solo una delle facciate della palla con 2 o 3 pizzichi di sale, senza esagerare perchè il formaggio è già abbastanza sapido. Inoltre, una volta il sale era prezioso e non se ne abbondava mai in cucina.

Lavorare un po' l'impasto nell'impastatrice e, appena sarà amalgamato, lasciarlo riposare una decina di minuti. Trascorso questo tempo, riversarlo sulla spianatoia infarinata ed impastare a mano per 5 – 10 minuti. Unire, infine, il pecorino a tocchetti, cercando di distribuirlo un po' per tutto l'insieme.

Mettere la palla ottenuta all'interno di uno stampo rotondo, svasato, simile a quello del panettone ma leggermente più conico.

Lasciar lievitare la torta per circa 2 ore o più, regolandosi in base alla temperatura e all'umidità principalmente. Quando avrà raddoppiato il proprio volume, metterla in forno statico a 240° C per 20 minuti. Preferire il ripiano centrale del forno.

Terminato questo tempo, ricoprire la cupola che si sarà formata con un cappuccetto di alluminio. Questo eviterà che la superficie si bruci perchè deve essere dorata. Procedere a una seconda infornata per ulteriori 20 minuti sempre a 240° C. Appena cotta estrarre la crescita dal forno e lasciarla raffreddare.

Data di creazione

13/04/2017

Autore

carmen-bilotta