

Crescia di Pasqua:

La crescia di Pasqua è una torta salata tipica delle Marche che, come si evince dal nome, viene tradizionalmente preparata in prossimità delle festività pasquali. Conosciuta anche come "Torta al Formaggio" per via del suo ingrediente principale, si presenta come una sorta di pane molto alto, spugnoso e friabile dal gusto molto saporito: un accompagnamento perfetto per salumi e vino rosso pratico da gustare anche durante le gite fuori porta di Pasquetta.

La tradizione riconduce l'origine della ricetta al Monastero di Santa Maria Maddalena in Serra de' Conti (AN) dove si trovano tracce documentali risalenti al 1848 - Il nome "Crescia" è dovuto al forte aumento di volume dell'impasto che grazie alla lievitazione "cresce" appunto anche più di due volte la sua massa originale. In particolare riveste particolare importanza il tipo di formaggio che si decide di utilizzare: le varianti possono comprendere parmigiano grattugiato, pecorino romano o altri formaggi a proprio gusto. La nostra versione prevede 50% di parmigiano grattugiato e 50% di Pecorino affinato in fossa in foglie di noce che rende l'impasto molto saporito ma non dal gusto eccessivamente forte.

Ingredienti per Torta di medie dimensioni:

- 5 uova medie,
 - 500 gr di farina tipo 0,
 - 75 gr di parmigiano grattugiato,
 - 75 gr di pecorino grattugiato,
 - 30 gr di cubetti di formaggio,
 - 50 gr di lievito di birra,
 - Mezzo bicchiere di latte,
 - 100 gr di olio extravergine di oliva
- Abbondante pepe;*
- 15 gr circa di sale fino (in relazione alla sapidità del formaggio).



Preparazione:

Impastare energicamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido e omogeneo.

Imburrare e infarinare un tegame con un diametro di 20 cm e alto 20 cm.

Versatevi l'impasto e mettetelo dentro il forno spento e lasciatelo lievitare per circa 2/3 ore fino al raddoppio del suo volume.

Raggiunta la lievitazione accendete il forno a 200° senza spostare la Crescia, lasciate cuocere per circa 30 min poi abbassate la temperatura a 180° e continuate la cottura per altri 45 min circa.

