

Crostolo di Urbania:

Il “Crostolo” è una delle prelibatezze più conosciute ed apprezzate di tutta la cucina tipica di **Urbania**, piccola cittadina dell’entroterra marchigiano. E’ una sorta di piadina arricchita negli ingredienti mediante l’impiego di uova. Il Crostolo sembra avere origini antichissime, addirittura risalenti ad oltre 3000 anni fa. Nasce nell’**Alta Valle del Metauro** e deve il suo nome al fatto che originariamente era una specie di pane schiacciato con una consistenza piuttosto dura, tipo una “crosta” cotta nella brace. Nel corso degli anni questa pietanza ha incontrato il consenso della tradizione contadina e si è ulteriormente arricchito d’ingredienti come uova e strutto divenendo un piatto decisamente energetico e facilmente trasportabile. A Urbania, proprio nel mese di settembre, si svolge la **Sagra del Crostolo**, appuntamento imperdibile per tutti i buongustai e per chi vuole scoprire delizie e tesori di questa cittadina.

Ingredienti:

- 1,1 kg di farina macinata a pietra biologica tipo 0,
- 30 g di sale,
- 3 g di pepe,
- 3 uova,
- 230 g di latte,
- 200 g di acqua,
- 2 cucchiaini di strutto



Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti energicamente; far riposare mezz’ora l’impasto. Prenderne un terzo, stendere e formare la foglia alta 5 mm e ungerla con strutto. Arrostarla, prendere i capi opposti e arrotolarli uno in senso contrario all’altro a formare un torciglione. Avvolgere a spirale iniziando da un capo a formare una pallina grande quanto l’unione dei due indici e due pollici contemporaneamente. Prendere una padella antiaderente con fondo spesso, o un testo refrattario o una griglia sulla brace e procedere velocemente alla cottura (la tradizione vuole che il Crostolo sia cotto proprio sulla brace e abbia la caratteristica striatura alla superficie del prodotto). Servire con affettati, erba selvatica, gratinati, salsicce cotte alla brace e formaggi tipici.

