

## Crescia sfogliata di Urbino:

La crescia sfogliata di **Urbino** è una grande ricetta tradizionale, dal gusto e dalla consistenza davvero unici.... e con anche una bella storia da raccontare! La ricetta è antica, probabilmente di origine medievale, e nasce nelle cucine del palazzo. Come esserne certi? Perché la sua caratteristica distintiva è il pepe, spezia preziosa che solo i nobili potevano permettersi. Si racconta che ad inventare la crescia fu una donna, che vedendo brillare il sole volle riprodurre un pane che fosse brillante e forte e naturalmente giallo! La ricetta fu tramandata di madre in figlia.

La lavorazione non è semplice: per far sì che la crescia risulti "*sfogliata*" bisogna lavorare molto, però ne vale la pena! Anche se la forma è simile alla piadina si tratta di un piatto completamente diverso: la piadina era il "pane povero di tutti i giorni", quindi un piatto semplice e veloce da fare, mentre la crescia è nata per la tavola di grandi signori, per festeggiare occasioni speciali.

### Ingredienti per 4 persone:

- 400 Grammi Farina Tipo 0
- 2 Uova
- 100 gr. Strutto
- 50 gr. Lievito Di Birra
- 100 cc., Latte
- Sale: un Pizzico,
- Pepe: una Presa,



### Preparazione:

Sbriciolate il lievito di birra e fatelo sciogliere nel latte, alla temperatura delle vostre dita, unite alla farina sale e pepe: la quantità dipende dal vostro gusto, però perché sia la vera crescia sfogliata tradizionale di deve sentire!

Mescolate e unite le uova, intiere, quindi il lievito sciolto nel latte e una piccola noce di strutto, lavorate l'impasto fino a renderlo ben omogeneo. Formate poi una bella palla regolare che lascerete lievitare per un paio di ore, o almeno fino a che raddoppia di volume, infarinate la spianatoia, che dovrebbe essere di legno per non rovinare la lievitazione, e rovesciateci l'impasto. La massa dovrà risultare morbida e elastica, stendete la pasta con il mattarello, come se si trattasse di preparare delle lasagne. Dovrete tirare una sfoglia molto sottile, e quindi molto larga. Per girare la pasta della crescia arrotolatela sul mattarello, quando la pasta sarà quasi trasparente prendete il resto dello strutto, che avrete lasciato fuori dal frigorifero, mettetene una punta sulle dita, ed iniziate a massaggiare tutta la sfoglia, lasciando uno strato uniforme. Siate delicati, perché la pasta non deve assorbire lo strutto... Altrimenti addio sfogliata!

Ora arrotolate, stretta e con delicatezza, circa una spanna della vostra sfogliata e tagliatela a fette di circa 2 cm., prendete i rotolini di pasta e create delle chiocciole, sempre ben strette, e sempre con delicatezza. Lasciate riposare le crescie al fresco per una ventina di minuti almeno, quindi spianate la crescia delicatamente. Il principio, e la difficoltà, lo strutto serve a fare in modo che gli strati di pasta restino separati, creando le "sfogliature", lasciate riposare per circa 20 minuti, cuocete la crescia sulla piastra molto calda come la piadina, pochi minuti per parte e vedrete che il risultato sarà una vera crescia sfogliata, friabile e ricca di sapore, proprio come quella che potrete gustare nelle Marche, servite ben calda, con i salumi per una merenda fantastica o per un pranzo veloce, ma certamente molto gustoso.

