



Crescia sfogliata di Urbino - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - piadina - Marche

1/2 kg di farina, 5 uova, una presa di sale e un pò di pepe, strutto quanto basta per spalmarlo sulla superficie della sfoglia. Impasta il tutto tranne lo strutto e fanne una sfoglia non molto sottile, dovrà risultare più o meno di 2-4 mm.

Su tutta la sfoglia ci spalmi un velo di strutto, arrotoli e lasci riposare il serpentone per circa 1/2 ora. Poi tagli a pezzi (ti regoli tu quanto lunghi, io faccio 15 cm circa) ci fai delle pagnottine e le tiri col mattarello fino a raggiungere della grandezza di un piatto o anche meno a seconda dello spessore che desideri. Così sono pronte per cuocere sul testo tipico della piadina o della crecia. In mancanza di questo puoi cuocerla in una pentola antiaderente. Il tempo di cottura lo regoli tu tanto hai visto la doratura della crecia sfogliata... questa è la ricetta originale, io per renderla più soffice e quindi meno secca faccio questa variante: al posto delle 5 uova ne metto 3 e mezzo bicchiere di latte e aggiungo mezzo cubetto di lievito di birra sciolto nel mezzo bichiere di latte tiepido.

eCucinando.it