



Torta al testo (Umbria) - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

pizza - focaccia - testo - Umbria

ingredienti:

gr. 400 farina
1 uovo
un cucchiaino di sale
2 cucchiari di olio evo o un cucchiaio di strutto
3 cucchiari parmigiano o grana
1 bustina lievito istantaneo per pizze
acqua tiepida q.b. per ottenere un bell'impasto morbido

io metto tutto nell'impastatore e impasto aggiungendo acqua finchè vedo che raggiunge la giusta consistenza.

A mano mettere la farina a fontana, nel centro tutti gli ingredienti e lavorare bene. Dividere l'impasto in due palle e stenderle rotonde ad un'altezza di circa 1/2 cm, scaldare il testo sul fuoco e metterci il disco di pasta, appiattire con il dorso della forchetta e bucherellare, cuocere a fuoco basso rigirando la torta da una parte e dall'altra finchè non è cotta (fate attenzione che il testo deve essere caldo ma non rovente sennò la torta si brucia e rimane cruda dentro). Farcire ancora calda con salumi a piacere o verdure cotte e ripassate in padella o salsicce arrostiti o porchetta; insomma con quello che avete in casa, va mangiata calda.