



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

torta - pecorino - Umbria

questa è la ricetta della famosa torta di pasqua umbra, ogni famiglia ha la sua ricetta che tramanda di madre in figlia, ma gli ingredienti suppergiù sono sempre questi, la cosa che cambia un po' sono le dosi di pecorino che rendono la torta più o meno piccante; nella mia famiglia piace non piccante quindi evito il pecorino grattugiato e metto solo quello fresco a pezzetti. Dopo tutta 'sta tirata vi trascrivo la "preziosa ricettina"

Ingredienti

kg 1 di farina (metà 0 e metà manitoba)
10/11 uova (dipende dalla grandezza)
1 etto di groviera a pezzetti
1 etto di pecorino a pezzetti
2 etti parmigiano (migliore è il formaggio più buona sarà la torta)
gr 200 burro (o metà burro e metà margarina)
3 cubetti lievito di birra
sale q.b. (ricordandosi che i formaggi già insaporiscono)

La sera prima fare il "lievitino", usando 2 dadi di lievito di birra sciolti in 1/2 tazza di latte tiepido ed aggiungendo farina fino ad ottenere un impasto morbido.

La mattina successiva impastare la torta usando tutti gli altri ingredienti, io metto tutto nel ken, avendo cura di aggiungere i formaggi alla fine. Impastare molto, ma mooolto bene; quindi porre l'impasto in due teglie del diametro di cm 22 alte cm 9/10; l'impasto dovrà triplicare.

Una volta lievitato ben bene mettere in forno caldo a 200° per i primi 40 min poi abbassare, coprire le torte con un foglio di carta forno se sono già belle colorite e continuare a cuocere per 10 min a 160°. Una volta fredda questa torta si gusta accompagnandola con i salumi.