



Si può dire che ogni famiglia è depositaria di una propria versione di questa prelibatezza tipica delle tavole umbre del periodo pasquale. Questa è una di quelle: ottima da sola, sublime se accompagnata da capocollo o salame e uovo sodo benedetto, come vuole la tradizione locale per la colazione della mattina di Pasqua.

Ingredienti per una torta di circa 1 kg:

500 g. farina tipo 0  
75 g. strutto  
75 g. olio extra vergine d'oliva umbro  
50 g. lievito di birra

50 ml acqua tiepida  
1/2 bicchiere di carta di latte  
100 g. pecorino romano grattugiato  
100 g. parmigiano reggiano grattugiato  
75 g. groviera a dadini  
5 uova  
un pizzico di pepe per ogni uovo  
15 g. sale

Impastare 50 gr di farina e 10 g. di lievito di birra sciolti in 50 ml di acqua tiepida. Lasciare riposare “il lievito” così formato per qualche ora, ideale una notte, coprendo la ciotola con un panno.

Successivamente sciogliere nel latte tiepido lo strutto ed il restante lievito di birra. Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungervi i formaggi sempre continuando a mescolare, lasciando insaporire bene il tutto.

Riprendere il lievito. A questo aggiungere la farina rimasta, il latte con il lievito di birra e lo strutto, le uova miscelate con i formaggi, il sale, il pepe e l'olio. Impastare con vigore per 30 minuti.

Procurarsi uno stampo (in alluminio o coccio, unto e infarinato, o di carta) e versarvi l'impasto, che deve arrivare a metà contenitore. Per ottenere la classica forma di cupoletta una volta cotta, si consiglia di dare all'impasto la forma di una palla prima di versarlo nello stampo. Far lievitare in forno caldo: per facilitare il processo di lievitazione e mantenere l'impasto umido, si può lasciare una pentolino di acqua bollente sul fondo del forno con la luce interna accesa. Quando l'impasto raggiunge il bordo del contenitore, all'incirca dopo 3 ore, la torta è pronta per la cottura in forno caldo: a 160° per 20 minuti e poi a 135° per 25 minuti. In ogni caso i tempi dipendono dal proprio forno, ma è obbligatoria la “prova stecchino”!