

There are no translations available.



Uno degli antipasti più tipici della tradizione umbra, servito in genere nelle trattorie e nelle osterie, è la “torta al testo con erba e salsicce”.

Si tratta di una sorta di focaccia preparata con acqua, farina e sale. Viene cotta sopra un “testo”, un disco in pietra arroventato sul fuoco.

Una volta cotta viene spaccata e riempita con salsicce di maiale alla brace ed erbe di campo ripassate in padella.

Questo piatto viene spesso accompagnato da salumi assortiti e dal paté di fegatini di pollo.

*Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia " [L'Umbria delle Carni](#) " .*