

Twitter 2  
Facebook 127  
LinkedIn 0  
Reddit 0  
Stuvia

SEZIONI DEL BLOG

- A tu per tu
- Agenda
- Dritte in cucina
- Food & Drinks
- Indirizzi da non perdere
- L'arte della convivialità
- Lo voglio
- News e Tendenze
- Smart Box

SEGUICI SU



PEOPLE



MOST VIEWED

BLOG / FOOD & DRINKS  
 I PIATTI CULT DEL SAN DOMENICO DI IMOLA: IL...

[Continua a leggere](#)

TOP GALLERY



BLOG  
**TORTA AL TESTO: TUTTO SUL PIATTO TRADIZIONALE UMBRO**

DI SIMONE ZENI IL 07 GENNAIO, 2019



Non lasciatevi trarre in inganno dal nome: non si tratta di un dolce. La **torta al testo** è un piatto tipico della **tradizione gastronomica umbra**.

Questa sorta di **antico pane non lievitato** viene preparato in questa regione con un impasto a base di acqua, farina, sale e bicarbonato.

La cottura avviene su un piano di ghisa detto "testo". La forma della torta al testo è tradizionalmente rotonda. Dopo cottura, la torta viene divisa in parti quadrate o irregolari, faticate a piacere con **coppa di testa**, **salamme**, **prosciutto umbro** o **causcolo**, tipico salume marchigiano diffuso anche in alcune zone dell'Umbria.

La torta al testo è conosciuta anche con altri nomi: **erescia** (nella area dell'Ugubbino-Gualdese) e **ciaccia** (nella Valtiberina, con la Città di Castello che propone una variante tutta sua, con l'aggiunta di uova di gallina all'impasto).

TORTA AL TESTO | LA STORIA IN BREVE



La ricetta della torta al testo è davvero molto antica. Storicamente in **Umbria**, regione ricca di grandi eccellenze del territorio, come le **Lenticchie di Castelluccio**, ne venivano realizzati due versioni: quella più diffusa, di grano, e quella a base di granturco, consumata nella case delle famiglie umbre più benestanti.

Come abbiamo detto, il piano su cui viene cotto questo grosso pane non lievitato si chiama **testo** (dal latino "testum", il piano in laterizio dove venivano cotti pani e focacce nell'antica Roma), un disco dello spessore di tre centimetri circa, un tempo realizzato in argilla e ghiaia e in epoca più recente in ghisa.

TORTA AL TESTO | LA RICETTA



La torta al testo è un piatto povero, semplice e di grande resa. A Milano il ristorante **Pro Testo Umbria Food Lovers**, che utilizza solo ingredienti provenienti dalla regione del centro Italia, sforna quotidianamente golose torte al testo ripiene di salumi tradizionali.

E se volete provare a farla con le vostre mani, ecco la loro **ricetta per preparare anche a casa la Torta al Testo umbra**.

**Incuriositi dalle tipicità umbre? Scoprite con noi i prodotti gastronomici dell'Umbria**



[Segui FineDiningLovers anche su Facebook](#)

TAGS

Cucina Regionale Trucchi in Cucina Umbria



127



2

POTREBBE PIACERTI ANCHE: