

Pizza di Pasqua al formaggio

La **pizza di Pasqua al formaggio** è una ricetta tipica marchigiana, che si prepara nel periodo pasquale, chiamata anche *crescia*. È ricca di formaggi e si gusta in genere con i salumi che si preferiscono.

La **pizza di Pasqua al formaggio** ha la stessa forma del panettone salato, ma ha una consistenza più densa. Ogni famiglia marchigiana ha la sua ricetta, un po' diversa, ma ugualmente buona, pertanto è molto difficile determinare quella "originale".

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 340Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **oltre 5 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione del lievito

- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 20 g di lievito di birra
- 100 g di farina di grano tenero tipo 0

Per completare l'impasto

- 2 uova di gallina
- 250 g di farina di grano tenero tipo 0
- 5 g di sale
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50 g di pecorino sardo grattugiato
- 50 g di Gruyere a cubetti
- 100 ml di acqua
- Farina di grano tenero per la spianatoia
- Olio di oliva per ungere lo stampo

PREPARAZIONE

Per la preparazione del lievito

- Far intiepidire l'acqua, quindi sciogliervi lo zucchero e il lievito.
- Unire la farina e amalgamare fino a formare un panetto morbido.
- Coprirlo con una ciotola rovesciata e farlo riposare per un'ora.

Per completare l'impasto

- Rompere le uova in una ciotola.
- Setacciare la farina, unire il sale e mescolare bene.
- Fare un foro al centro, unire l'olio, le uova sbattute, una generosa macinata di pepe, i formaggi, il lievito e l'acqua tiepida.
- Impastare bene fino ad amalgamare gli ingredienti. Aiutarsi con un po' di farina se tende ad attaccare alla spianatoia.
- Ungere molto bene uno stampo da panettone alto 10 centimetri e di diametro 18, mettervi l'impasto e farlo lievitare fintanto che non raggiunge il bordo dello stampo (in genere dalle 2 alle 4 ore).
- Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti circa.
- Servire tiepida accompagnando con affettato a piacere.

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

La **pizza di Pasqua al formaggio** si conserva ottimamente per 4-5 giorni, ben coperta e protetta. E' ottima anche da gustare nel giorno di Pasquetta, durante le tipiche scampagnate fuori porta.