

LA RICETTA

Bertolacce umbre

CULTURA

19-12-2021

Liana
Marabini



Ecco un piatto medievale, che si mangiava al tempo di San Francesco e che è molto comodo perché si può preparare in anticipo. Normalmente le bertolacce si mangiano fredde, ma si possono benissimo scaldare.

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr di farina
- 2 uova
- una presa di sale
- 1 litro d'acqua (circa)

Per condire:

- pecorino grattugiato in quantità

Preparazione

In una ciotola mettere la farina, le uova, il sale e iniziare ad impastare con le mani aggiungendo poca acqua per volta fino ad ottenere una pastella liscia. Per ottenere un ottimo risultato la pastella va sbattuta a mano fino a che non si vedranno più grumi. (Se non si vuole impastare a mano, va bene anche usare le fruste elettriche).

Fare riposare l'impasto coperto con pellicola per circa 2 ore.

Riprendere la pastella ed aggiungere altra acqua fino a raggiungere una consistenza liquida abbastanza spessa (come er le crêpes)

Scaldare un cucchiaino d'olio su una padella anti aderente da crêpes, togliere l'olio in eccesso e lasciarlo da parte per ungere successivamente la padella.

Versare un mestolino di pastella e cercare di coprire bene tutta la superficie. Attenzione: dovranno essere sottilissime.

Far cuocere qualche istante le bertolacce poi rigirarle e cuocere qualche istante sull'altro lato.

Disporre le bertolacce in un piatto piano, una volta terminato l'impasto (con questa dose ne escono parecchie, più o meno una cinquantina) condire con abbondante pecorino e arrotolarle.

Impilare le bertolacce su un piatto da portata e conservarle in frigo fino al momento di servirle.

Possono essere usate come piatto unico o come antipasto.