

Crescia di Pasqua marchigiana di Nonna Quinta*

Ingredienti per 1 crescìa

½ kg farina 00

5 uova

150 gr pecorino stagionato (in mancanza, Parmigiano Reggiano o Grana Padano)

150 gr olio extravergine di oliva (buono)

350 ml di latte intero

50 gr lievito di birra

15 gr sale

5 gr pepe

Cosa devo avere a casa oltre agli ingredienti?

- 1 pentola



***Cosa è la Crescia di Pasqua marchigiana? E chi è nonna Quinta?**

La crescìa di Pasqua è una torta salata tipica delle Marche che, come si evince dal nome, viene tradizionalmente preparata in prossimità delle festività pasquali. Conosciuta anche come "Torta al Formaggio" per via del suo ingrediente principale, si presenta come una sorta di pane molto alto, spugnoso e friabile dal gusto molto saporito: un accompagnamento perfetto per salumi e vino rosso pratico da gustare.

La tradizione riconduce l'origine della ricetta al Monastero di Santa Maria Maddalena in Serra de' Conti (Ancona) dove si trovano tracce documentali risalenti al 1848 - Il nome "Crescia" è dovuto al forte aumento di volume dell'impasto che grazie alla lievitazione "cresce" appunto anche più di due volte la sua massa originale.

Come per tutti i piatti locali e tipici, anche la Crescia di Pasqua non ha una ricetta univoca e la sua preparazione cambia di paese in paese, se non di famiglia in famiglia. In particolare riveste particolare importanza il tipo di formaggio che si decide di utilizzare: le varianti possono comprendere parmigiano grattugiato, pecorino romano o altri formaggi a proprio gusto. Quella che proponiamo noi, è la versione preferita di Riccardo, la ricetta di Nonna Quinta, mamma di Lucio Pompili, chef del ristorante Symposium Quattro Stagioni di Cartoceto (Pesaro-Urbino), premiato con la stella Michelin.