

LA RECETA

Bertolacce de Umbría

CULTURA

27_12_2021



Este es un plato medieval, que se comía en tiempos de San Francisco y que es muy cómodo porque se puede preparar con anticipación. Normalmente los bertolacce se comen fríos, pero se pueden calentar.

Ingredientes para 6 personas

- 500 gramos de harina
- 2 huevos
- una pizca de sal
- 1 litro de agua (aproximadamente)

Para condimentar:

- Pecorino rallado en cantidad

Preparación

Poner la harina, los huevos, la sal en un bol y empezar a amasar con las manos añadiendo un poco de agua a la vez hasta conseguir una masa homogénea. Para obtener un resultado excelente, se debe batir la masa a mano hasta que no se vean más grumos (Si no desea amasar a mano, también se puede usar una batidora eléctrica).

Deje reposar la masa cubierta con una película transparente durante unas 2 horas.

Retirar la masa y agregar más agua hasta que tenga una consistencia líquida bastante espesa (como crepes).

Calentar una cucharada de aceite en una sartén antiadherente para crepes, quitar el exceso de aceite y dejarlo a un lado para engrasar la sartén posteriormente.

Verter un cucharón de masa y trate de cubrir bien toda la superficie. Atención: deben ser muy finas.

Cocinar un poco los bertolacce, luego dar la vuelta y cocinar unos instantes por el otro lado.

Colocar los bertolacce en un plato plano, una vez terminada la masa (con esta dosis salen varias, más o menos cincuenta) sazonar con abundante pecorino y enrollar.

Apilar los bertolacce en un plato para servir y guardar en el refrigerador hasta el momento de comer.

Se pueden utilizar como plato único o como antipasto.