



La penisola italiana ci regala sapori ed emozioni ad ogni angolo, Oggi il nostro viaggio fa tappa in Umbria, piccola regione ma con un grande patrimonio alimentare: legumi, tartufi, formaggi, olio, miele e salumi sono solo alcune fra le specialità che costituiscono il vanto di questo territorio! Per questo abbiamo scelto di proporvi una ricetta genuina che valorizzi la bontà di uno di questi ingredienti: il **prosciutto di Norcia**! Per gustarlo in tutta la sua pienezza e bontà, abbiamo preparato il brustengo! Una pastella di acqua e farina si trasforma in una deliziosa focaccina bassa tipica di Gubbio e dintorni, da gustare come antipasto proprio assieme a salumi, formaggi o tartufo... Noi vi proponiamo di servire il brustengo con carnose e saporite fette di prosciutto di Norcia, un prodotto di Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Ingredienti per l'impasto:

Acqua 200 ml, farina 00 120 gr, sale fino q.b.

Per cuocere:

Olio extravergine d'oliva 15 g

Per servire:

Prosciutto crudo di Norcia 100 gr, pecorino grattugiato 90 gr

Preparazione:



Per realizzare il brustengo, per prima cosa preparate la pastella: versate la farina in una ciotola e aggiungete un pizzico di sale (1), poi versate l'acqua a filo mescolando contemporaneamente con una frusta per evitare la formazione di grumi (2) fino ad ottenere un composto fluido e omogeneo (3).



Mettete una padella antiaderente del diametro di circa 25 cm sul fuoco, scaldate l'olio extravergine d'oliva (4) e aggiungete il composto di acqua e farina con un mestolo (5); distribuite uniformemente la pastella su tutta la superficie e cuocete a fuoco medio per circa 10 minuti (6).



Trascorsi 10 minuti, sollevate delicatamente i bordi con una spatola per controllare che il lato sottostante sia cotto (7), dopodiché girate il brustengo e cuocetelo sull'altro lato per 4-5 minuti (8). Una volta cotto, trasferite il brustengo su un tagliere (9).



e cospargete subito la superficie con il pecorino grattugiato (10). Tagliatelo in 8 fette (11) e servitelo ancora caldo accompagnato con il prosciutto crudo di Norcia: il vostro brustengo è pronto per essere gustato (12)!

Conservazione

Si consiglia di servire il brustengo appena fatto. In alternativa, potete conservarlo in frigorifero per 1-2 giorni, o fino a 2-3 giorni se non avete aggiunto il formaggio, per poi scaldarlo in padella prima di servire. Se necessario, potete tagliare il brustengo a fette e congelarlo senza condimenti.

Consiglio

Il brustengo è ancora più buono se accompagnato con i prodotti tipici della sua regione, ma se desiderate potete condirlo con un altro tipo di formaggio come il Parmigiano e servirlo con i vostri affettati preferiti!