

Torta al testo burger

Cosa succede quando la tradizione (Umbra) incontra [You&Meat](#)?!?

Da buon umbro, adoro preparare in casa (ma soprattutto mangiare) la “Torta al Testo”. L’impasto è facilissimo da preparare e si cuoce in padella senza l’uso di grassi. Da grande amante anche degli hamburger, trovato quello giusto ([Aberdeen Angus](#)) ho deciso di mixare le due cose preparando il mio “Torta al testo Burger” per legare la tradizione ad un prodotto di alta qualità.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Tempo di cottura: 6 minuti

Dosi per: 2 persone

Ingredienti per la torta al testo

250 gr di farina tipo 0

7gr di lievito per torte salate (1/2 bustina)

1/2 cucchiaino di sale

acqua q.b. (circa 200gr)

Ingredienti per il burger

2 burger di Aberdeen Angus Sired

1 mazzetto di bietola (da foglia)

50gr di squaquerello

6 fette di pancetta affumicata

2 spicchi d’aglio

1 peperoncino

olio EVO q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione della torta al testo

1. Per preparare la **torta al testo burger** versiamo in una ciotola la farina con il lievito. Misceliamo bene e iniziamo ad aggiungere l'acqua. Aggiungiamo il sale e continuiamo a miscelare finchè non otterremo un impasto compatto.
2. L'impasto dovrà essere lavorato giusto il tempo che gli ingredienti si amalgamano a dovere (più lo lavoriamo peggio è).
3. Lasciamolo riposare nella ciotola, coperta con un canovaccio, per almeno 30 minuti.
4. Dividiamo l'impasto in due parti e stendiamo con il mattarello su una superficie ben infarinata. Creiamo due dischi di diametro 12-15cm (spessore 1cm circa).
5. Scaldiamo una padella antiaderente (o, se lo possediamo, un testo per alimenti). Quando sarà ben caldo, abbassiamo la fiamma e poniamo l'impasto al centro del tegame bucherellandolo con i rebbi della forchetta.
6. Facciamo cuocere 3-4 minuti per lato facendola roteare di tanto in tanto. Copriamo con un canovaccio per mantenerla calda.

Preparazione della bietola

1. In una pentola lessiamo in acqua salata la bietola ben lavata e tagliata a strisce grossolanamente. Facciamo bollire per 10-15 minuti.
2. Scoliamo e strizziamo bene.
3. In una padella versiamo 2 cucchiaini di olio d'oliva e facciamo rosolare due spicchi d'aglio e il peperoncino. Aggiungiamo la bietola e facciamo saltare qualche

minuto.

4. Mettiamo da parte.

Preparazione del burger

1. In una padella leggermente oliata, facciamo cuocere i nostri burger 3 minuti per lato.
2. Nella stessa padella aggiungiamo anche la pancetta.
3. Tagliamo a metà le due torte al testo e aggiungiamo nell'ordine uno strato di bietola cotta, il nostro burger [Aberdeen Angus](#), la pancetta croccante, un cucchiaio di squaquerello delle foglie di bietola fresche e per finire un filo d'olio, un pizzico di sale ed una macinata di pepe nero.

Consigli: La **Torta al testo Burger**, può essere conservata in frigorifero per 2 giorni in un contenitore a chiusura ermetica. Basterà scaldarlo qualche secondo al microonde prima di servirlo.

Consigli per gli acquisti: Hamburger [YOU & MEAT](#), padella in ghisa smaltata [Le Creuset](#)



