

# 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](#)



