



## *Il tortano napoletano*

La mia preziosa amica Lucia mi regala sempre momenti magici rievocando le mille storie della sua vita e della sua famiglia; anche questa volta ne ha condiviso uno davvero speciale legato ad un sapore che le ha ispirato una gustosa poesia, dopo aver letto la sua ricetta del tortano, frammista a ricordi preziosi, fate un salto in Babele e assaporate i suoi versi... buon gnam gnam a tutti! Ecco il suo racconto:

*A casa mia, quando si dovevano preparare impasti si poggiava sul tavolo un ripiano di marmo che pesava un quintale, si usava solo per quello, ricordo che era smussato ad un angolo perché più di un volta ci cadeva di mano e si rompeva anche il pavimento; quando non c'era papà o uno dei miei fratelli lo dovevamo sollevare in due o in tre; ma dico io, col senno di poi, non andava bene un ripiano di legno...no!...a me piaceva ripulirlo alla fine con la spatolella...*

Preparazione della ricetta dettata dalla sua mamma:

Metti un chilo di farina sul marmo, fai il monte e poi il vulcano, praticamente si allarga a poco a poco sulla sommità fino a formare un cratere. Poi metti in mezzo 500 gr di sugna, pepe e sale, non molto perché c'è la roba salata: salame, cicoli, prosciutto a pezzettini, provolone (*chell ca ce miett ce truov...diceva sempre mia madre*) 1 1/2 di lievito sciolto e mischi lentamente l'impasto, aggiungi un pò di acqua calda poi lo stendi, aprilo, metti la roba dentro, lo chiudi, poi sistemi le uova sode che poi si affogano perché l'impasto cresce e le sommerge. Fai crescere per un paio d'ore e poi inforna.

*Presumo a 180 gradi perché mamma faceva tutto a 180 gradi!*