

CASATIELLO

Ingredienti:

Per la pasta:

farina, 1kg.
lievito di birra 2 cubetti
strutto (sugna): gr.100
poco sale, molto pepe

per il ripieno:

400 gr. di pecorino (oppure formaggi misti: provolone piccante, grana, emmenthal, fontina, ecc.)
400 gr. di salame tipo napoli
sale, pepe.

per la guarnizione:

5 uova

Preparazione:

La ricetta del casatiello, è uguale a quella del tortano, solo che le uova invece di essere sode e messe all'interno a pezzettini, vengono messe sopra crude e fermate da striscioline di pasta messe a croce sull'uovo.

Stemperate il lievito in acqua tiepida (che non sia troppo calda).

Disponete la farina a fontana, ponetevi al centro lo strutto, il sale, il pepe, il lievito sciolto nell'acqua, e aiutandovi con altra acqua tiepida, mescolate tutto fino a ottenere una pasta morbida che lavorerete con forza per una diecina di minuti battendola sul tavolo.

Fatela poi crescere in una terrina coperta, in luogo tiepido, per un paio d'ore o fin quando la pasta avrà raddoppiato di volume.

Tagliate tutti i formaggi e il salame a dadini.

Quando la pasta sarà cresciuta, staccatene una pagnottella e tenetela da parte.

Battete tutto l'impasto rimanente con le mani e stendetela allo spessore di un centimetro. Disponete su tutta la superficie, uniformemente, il ripieno, e arrotolate con delicatezza la pasta, il più strettamente possibile.

Ungete di strutto un ruoto (uno stampo largo col buco centrale); disponetevi il rotolo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità e rimettetelo a crescere in luogo tiepido coprendolo con un panno.

Quando il casatiello avrà lievitato (accorreranno almeno due ore), disponete le 5 uova su di esso a intervalli regolari, e fermatele con delle striscioline incrociate fatte con la pasta che avete tenuto da parte.

Infine infornatelo a forno già riscaldato a 160° per i primi 10 minuti poi a 170°-180° per un'ora di cottura complessiva.

Sformatelo quando sarà tiepido.

Il casatiello, è ottimo sia caldo che freddo, e anche riscaldato.

