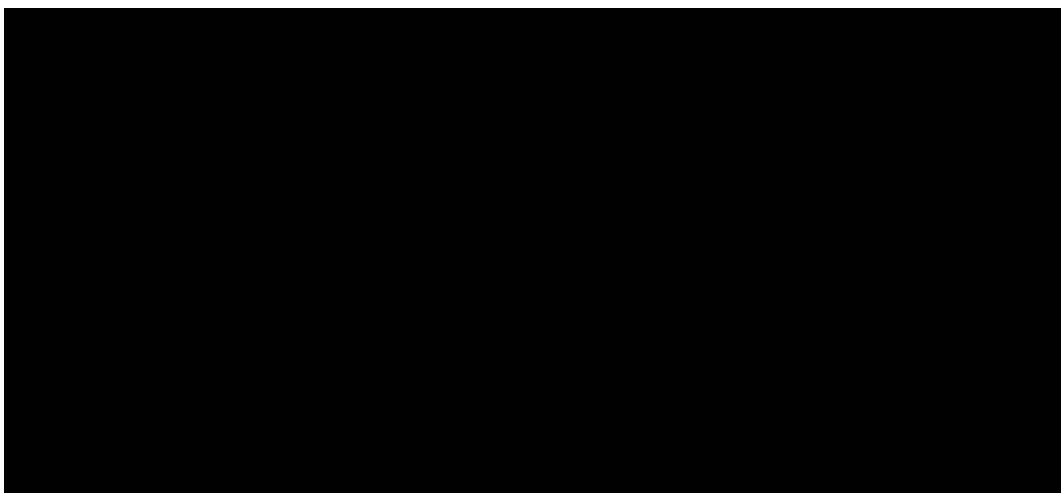


RICETTA CASATIELLO

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

RICETTA CASATIELLO



Ingredienti per un casatiello grande:

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

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.

Osservazioni: alle volte, quando nella pasta ci sono grassi e ripieno, la lievitatura tarda a verificarsi; sarebbe quindi opportuno, per non avere sorprese, fare la pasta il giorno precedente a quello in cui verrà consumato.