

TORTE SALATE

Casatiello

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



Il **casatiello** è una preparazione radicata nella tradizione partenopea. Saporito e ricco è un'ottima scelta per il menù della gita del lunedì di Pasqua. Questa torta salata non può mancare nel vostro cestino del pic-nic! Il casatiello è una preparazione rustica di origina napoletana che si consuma soprattutto nei giorni vicini alla Pasqua. Non c'è festa, picnic o scampagnata in cui non sia presente una bella ciambella come questa piena di cose buone! Si tratta di una preparazione molto antica che ancora oggi lascia i suoi segni nella ricetta moderna. Come ce ne possiamo accorgere? Dalla

presenza dello strutto. La sugna così come lo strutto infatti è un grasso che deriva dal maiale, del quale come saggezza contadina vuole non si butta via niente. Anche il grasso sotto pelle di questo animale veniva conservato per poi essere usato in diverse preparazioni alimentari. Lo strutto e la sugna sono presenti in numerose ricette campane. Nei tempi antichi infatti non tutti potevano permettersi olio di oliva che era destinato ai più ricchi ed è per questo che era necessario non sprecare nulla. Anche il casatiello antico quindi nasce da questa filosofia. Piccoli pezzettini di salumi e di formaggio (caseo, per questo si chiama casatiello) magari avanzati dai pasti, venivano mescolati assieme alle uova in un impasto simile a quello del pane e da tanti elementi di scarto nasceva qualcosa di assolutamente meraviglioso! Se volete preparare altre cose per la Pasqua, un dolce non può mancare! Ecco la ricetta della [colomba veloce al cioccolato](#).

INGREDIENTI

FARINA 600 gr
LIEVITO DI BIRRA 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
PECORINO 100 gr
UOVA SODE 4
STRUTTO 200 gr
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA FARCIA

SALAME NAPOLETANO piccante o dolce -
100 gr
PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr
CACIOCAVALLO 100 gr
PROVOLA 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il casatiello per prima cosa preparate un lievito impastando 150 g di farina con il lievito sbriciolato, 50 g di sugna e 200 ml d'acqua.





2 Lasciare lievitare il composto per circa un'ora o al raddoppio del composto e quando questo inizierà a presentare delle bolle d'aria al suo interno.

Preparate ora l'impasto con il lievito, la farina rimanente, i formaggi (parmigiano e pecorino), 80 g di sugna, il sale ed il pepe.





- 3 Impastate bene il tutto, aggiungendo via via dell'acqua tiepida fino ad ottenere un composto liscio, morbido ed omogeneo.



4 Coprite e lasciate lievitare ancora per circa 2 ore.



5 Trascorso il tempo di lievitazione e raddoppiato il volume dell'impasto, stendete quest'ultimo fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm formando un rettangolo regolare.



6 Distribuite sull'impasto steso tutti gli ingredienti elencati per la farcia tagliati a pezzettini.





7 Arrotolate la pasta in un cilindro lungo.



- 8 Unite le due estremità del cilindro formando una ciambella che adagierete in uno stampo con il buco ben unto.

Disponete le uova sode sul cilindro fissandole con delle fettucce d'impasto.



- 9 Spennellate il casatiello con la sugna rimasta ed infornate a forno freddo e accendetelo a 220°C. Dopo 30 minuti abbassate la temperatura a 180°C e lasciate cuocere per altri 30 minuti.





DOMANDE E CURIOSITÀ

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo per quattro o cinque giorni chiuso in un sacchetto di plastica per alimenti.

Posso congelarlo?

Sì taglialo a fette e congelalo tranquillamente.

Posso utilizzare anche del prosciutto costto che mi avanza?

Certo, è assolutamente ottimo per riciclare.

Posso evitare le uova su?

Sì certo, puoi anche sbicciarle, tritarle e aggiungerle alla farcitura.