

TORTE SALATE

Casatiello II

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [240 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

STRUTTO 180 gr

LIEVITO DI BIRRA 40 gr

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da
tavola

PECORINO ROMANO 1 cucchiaino da
tavola

SALE

PEPE NERO

UOVA con il guscio - 5

PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina a fontana sul tavolo, ponete al centro il lievito e stemperatelo con un po' d'acqua tiepida. Unite 50 g di sugna, il sale e lavorate incorporando la farina con acqua tiepida fino ad ottenere una pasta piuttosto morbida.

Lavoratela almeno 15 minuti e lasciatela lievitare in una terrina coperta da un panno per un'ora e mezza.



- 2 Infarinate leggermente il tavolo, sgonfiate e battete la pasta, spianate una sfoglia rettangolare spessa un centimetro, ungetela di sugna e cospargetela di parmigiano e pepe.





- 3 Piegare la sfoglia a libro, spalmatene la faccia superiore di sugna, cospargete di parmigiano e pepe, piegatela di nuovo.



- 4 Spianatela, ungetela di nuovo e procedete allo stesso modo finché avrete sugna. Togliete un pezzo di pasta, ungetelo e mettetelo a crescere in una tazza. Avvolgete la pasta in modo da ottenere un rotolo. Ungete uno stampo da ciambella piuttosto largo e adagiatevi dentro il rotolo chiudendolo come un grosso tarallo e unendo bene le estremità.



5 Mettete a lievitare per circa tre ore.

Lavate le uova intere con il loro guscio usando acqua fresca ed uno spazzolino, poi asciugatele.

Quando il casatiello sarà cresciuto, appoggiatevi le uova ad intervalli regolari con la punta rivolta al centro della ciambella.

Con la pagnottella di pasta rimasta formate un bastoncino da cui ricaverete 10 segmenti di pasta.

Disponeteli due per volta, a croce, su ciascun uovo e fissatene le estremità premendo delicatamente sulla superficie della ciambella.



6 Infornate in forno appena tiepido.

Cuocete per un'ora circa a 180°.