

TORTE SALATE

Casatiello napoletano: la ricetta tradizionale della Pasqua

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 5 H DI LIEVITAZIONE



Il **casatiello napoletano** è un lievitato rustico e saporito, perfetto per la **Pasqua**, con un impasto soffice e un ripieno ricco di salumi e formaggi.

PER L'IMPASTO

FARINA 620 gr

ACQUA 350 gr

STRUTTO 35 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

SALE 15 gr

LIEVITO DI BIRRA 5 gr

PER LA FARCIA

SALAME NAPOLETANO 150 gr

PECORINO 120 gr

UOVA 4

PEPE NERO

COME FARE IL CASATIELLO

1 Per preparare il **casatiello napoletano** abbiamo usato una planetaria per impastare, ma se non la possiedi puoi procedere a mano. Nel boccale della planetaria versa la farina, il lievito di birra e l'acqua. Comincia a impastare mentre aggiungi il sale.

Quando l'impasto è incordato al gancio, aggiungi lo strutto e l'olio e continua a impastare fino a quando l'impasto non risulta liscio, omogeneo e staccato dalla ciotola della planetaria.







- 2 Trasferisci l'impasto del casatiello sul banco e pirlalo brevemente, mettilo poi a lievitare in una ciotola coprendola con un coperchio o con pellicola, per almeno un paio d'ore, in un ambiente caldo e privo di correnti d'aria.





- 3 Nel frattempo, puoi procedere tagliando a cubetti il salame privato della pelle e il pecorino.





- 4 Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, trasferiscilo sul banco, e schiaccialo con le mani.

Cospargilo con del pepe macinato e richiudilo su se stesso, prelevando una piccola parte di impasto che ti servirà dopo.





- 5 Stendi l'impasto il più possibile con un mattarello e cospargilo di nuovo con del pepe nero macinato, quindi sistemaci sopra il salame e il formaggio tagliati a cubetti.

Arrotola l'impasto su se stesso in modo da ottenere un filoncino, e posizionalo in uno stampo da ciambella leggermente unto con lo strutto.





6 Aggiungi 4 uova e ingabbiale con i filoncini di impasto ottenuti dal pezzo di pasta tenuto da parte prima. Copri lo stampo con una ciotola rovesciata e lascia lievitare il casatiello per circa 3 ore.





- 7** Inforna il casatiello lievitato in forno caldo a 170°C per 55 minuti, infine sfornalo e lascialo intiepidire. Quando il casatiello sarà a temperatura ambiente togliilo dallo stampo e servilo tagliato a fette.





CASATIELLO NAPOLETANO: RICETTA TRADIZIONALE

Il **casatiello napoletano** è uno dei lievitati salati più amati della tradizione campana, preparato in occasione della Pasqua e della Pasquetta. Questo rustico a forma di ciambella è caratterizzato da un **impasto soffice** arricchito con strutto, pepe e un ripieno generoso di salumi e formaggi. Le uova intere incastonate nell'impasto e coperte con strisce di pasta simboleggiano la rinascita, rendendo questo piatto un simbolo della festa. Perfetto da gustare in famiglia o durante il picnic di Pasquetta, il casatiello conquista tutti con il suo sapore intenso e la sua consistenza morbida. Segui la nostra ricetta per prepararlo alla perfezione!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un impasto ancora più soffice, lascialo lievitare almeno 5 ore in un luogo caldo e senza correnti d'aria.

Se preferisci una versione più leggera, puoi sostituire lo strutto con olio extravergine d'oliva.

Se avanza del casatiello, conservalo ben avvolto in pellicola trasparente per mantenerlo morbido.

Il casatiello è ancora più buono il giorno dopo: scaldalo leggermente in forno prima di servirlo.

COME CONSERVARE IL CASATIELLO

Conserva il **casatiello napoletano** a temperatura ambiente per 2-3 giorni, coperto con un panno o avvolto in pellicola. Puoi congelarlo a fette e scaldarlo in forno prima di consumarlo. Se vuoi prepararlo in anticipo, puoi farlo lievitare in frigorifero per tutta la notte e cuocerlo il giorno dopo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Tortano napoletano: la versione senza uova in superficie, ma altrettanto gustosa.

Crescia di Pasqua: un lievitato salato con formaggio tipico del centro Italia.

Erbazzone emiliano: una torta salata con ripieno di bietole e parmigiano.

Torta pasqualina genovese: una sfoglia ripiena di ricotta, spinaci e uova.

Burek con carne macinata: una specialità della cucina balcanica e turca.

Ciambella rustica salumi e formaggi: perfetta come antipasto o per pic nic.