

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tortano

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **tortano napoletano** è un [rustico](#) tipico della **tradizione campana**, soffice e ricco di sapore. Preparato con un [impasto](#) morbido arricchito da strutto, viene farcito con **salsiccia secca**, **provolone** e **uova sode**, poi arrotolato e cotto fino a doratura. Perfetto per [Pasqua](#) o per un **buffet rustico**, questo [lievitato](#) saporito è ottimo sia caldo che a temperatura ambiente.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DEL TORTANO

FARINA 00 500 gr
STRUTTO 100 gr
ACQUA 300 gr
SALE 12 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 2 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

UOVA SODE 4
SALSICCIA SECCA DI MAIALE 200 gr
PROVOLONE 200 gr
PECORINO GRATTUGIATO 50 gr
PEPE

INGREDIENTI PER LO STAMPO

STRUTTO

PREPARAZIONE

1 Prepara l'impasto

Versa la farina in una ciotola e aggiungi il lievito di birra. Versa l'acqua fredda poco alla volta, mescolando con un cucchiaio.





2 Aggiungi il sale e continua a impastare fino ad assorbire tutta l'acqua.



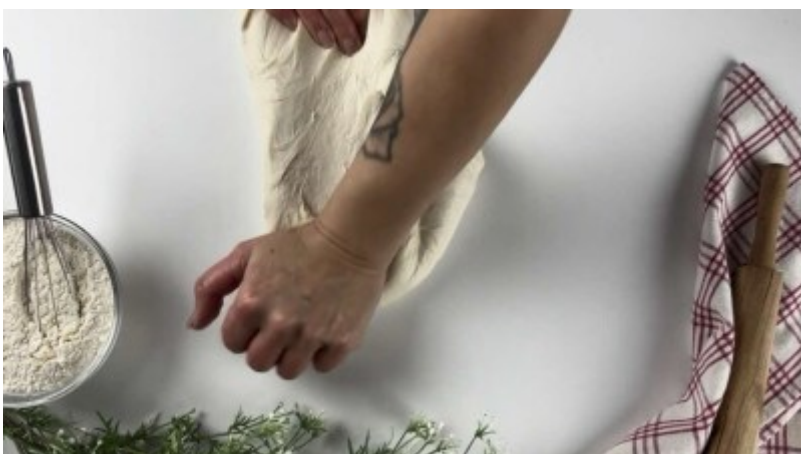


3 Unisci lo strutto poco alla volta e continua a lavorare l'impasto finché risulterà liscio ed elastico.





- 4 Forma una palla, trasferiscila in una ciotola infarinata, coprila con pellicola e lasciala lievitare per tutta la notte o fino al raddoppio.





5 Stendi l'impasto e farcisci

Trasferisci l'impasto su un piano infarinato e stendilo con un mattarello fino a ottenere un rettangolo di circa 50x40 cm.





6 Prepara il ripieno

Cuoci le uova sode per 10 minuti, poi raffreddale sotto l'acqua, sguscialle e tagliale a pezzi. Taglia la salsiccia e il provolone a cubetti. Spolvera con pecorino grattugiato e pepe nero. Distribuisci salsiccia, provolone e uova sode su tutta la superficie.





7 Arrotola l'impasto su sé stesso formando un cilindro e sistemalo nello stampo a ciambella

unto con strutto. Copri con pellicola e lascia lievitare per altre 2-3 ore.





8 Cottura

Spennella la superficie con strutto fuso. Cuoci in forno ventilato a 180°C per circa 30-35 minuti, nel ripiano centrale. Se necessario, prolunga la cottura di 5 minuti, ma senza esagerare per non seccare l'impasto. Una volta cotto, lascia intiepidire il tortano prima di tagliarlo.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Lievitazione perfetta: Se vuoi ridurre i tempi, aumenta leggermente il lievito.

Impasto soffice: Lavora bene lo strutto nell'impasto per ottenere una consistenza morbida.

Varianti di farcitura: Puoi usare salumi misti o aggiungere formaggi più saporiti.

Riduzione dello spreco: Se avanza, puoi congelarlo già a fette e scongelarlo all'occorrenza.

COME SI CONSERVA IL TORTANO

Il tortano si conserva a temperatura ambiente per un giorno e in frigorifero fino a 3-4 giorni. Può essere congelato a pezzi e riscaldato prima di servirlo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Casatiello napoletano: simile al tortano ma con le uova intere in superficie.

Pizza di scarola: un rustico campano ripieno di scarola, olive e capperi.

Ciambella di patate: perfetta per buffet e aperitivi.

Torta salata morbida: semplice e veloce da preparare.

Crescia di Pasqua: soffice e gustosa.