

TORTE SALATE

# Casatiello

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Campania**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Il **casatiello** è un grande classico pasquale della tradizione culinaria napoletana, si tratta di una base di pane ricco, infatti nell'impasto viene aggiunta anche della sugna, con una farcia altrettanto ricca di formaggi e salumi.

Una sorta di ciambellona salata che si cuoce in uno stampo ben specifico, chiamato ruoto, come ruota al maschile, quasi a rievocarne la forma.

Il casatiello è un elemento imprescindibile del classico pic nic di Pasquetta, questo tipo di pietanza, infatti ha tutte le caratteristiche per essere trasportato, non ha bisogno di conservarsi a temperature particolarmente basse e si consuma

facilmente con le mani, come fosse un panino.

Seguite la ricetta di Luca per ottenere il risultato migliore e provatelo per la prossima Pasqua, ne rimarrete affascinati. Se volete arricchire la vostra tavola di Pasqua perché non preparate anche la [crescia](#)?

## PER L'IMPASTO

FARINA 0 600 gr

FARINA MANITOBA 400 gr

SUGNA 60 gr

ACQUA 600 gr

SALE 30 gr

PEPE NERO 2 cucchiaini da tè

LIEVITO DI BIRRA 6 gr

## PER LA FARCIA

UOVA sode - 2

COPPA O CAPOCOLLO 100 gr

SALAME 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

PECORINO 100 gr

PROVOLONE dolce - 100 gr

PROVOLONE PICCANTE 100 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il casatiello, impastate le due farine con la sugna ed il pepe. In questo caso è preferibile lavorare l'impasto in una planetaria dotata di gancio ad uncino, in mancanza di questa, potete provare anche ad impastare a mano.





- 2 Aggiungete, quindi, il lievito e l'acqua poca per volta. Quando il composto si sta formando, aggiungete il sale e procedete ancora con la lavorazione dell'impasto fino a che non risulti ben incordato.





- 3 Riponete l'impasto in una ciotola infarinata dopo averla impastata brevemente a mano. Coprite la ciotola con un canovaccio umido e mettete da parte a riposare in frigorifero per 12 ore.





4 Il giorno successivo riprendete l'impasto, tiratelo fuori dal frigorifero e lasciate lievitare

fino al raddoppio del volume iniziale.



**5** Stendete l'impasto in un rettangolo regolare e distribuite sopra il ripieno, quindi arrotolate dal lato più lungo.





**6** Trasferite il rotolo nel tradizionale ruoto congiungendo le due estremità. Fatela lievitare per un'altra mezz'ora o fino a che non abbia quasi raggiunto i bordi dello stampo.





**7** Non vi resta che infornare a 180°C per circa 35-40 minuti. Servite il casatiello tiepido o freddo.



CONSIGLI E DOMANDE