



13

[ANTIPASTI]

Casatiello

LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': difficile
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 1 ora 30 minuti

- DAL MERCATO

Per la pasta: lievito di birra 2 cubetti, strutto (sugna): gr.100, un pizzico di sale, molto pepe per il ripieno: 400 gr. di pecorino bagnolese (oppure formaggi misti: provolone piccante, grana, emmenthal, fontina, ecc.), 400 gr. di salame tipo Napoli, sale, pepe. Per la guarnizione: 5 uova

- DALLA PUTECA

pecorino bagnolese
farina 00 Caputo

- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO

La differenza tra "Casatiello" e "Tortano", le due torte rustiche più diffuse in Campania, è nell'uso delle uova messe a crudo nel casatiello, mentre nel tortano vanno cotte all'interno.

Casatiello

PREPARAZIONE

Stemperate il lievito in acqua tiepida (che non sia troppo calda). Disponete 1 Kg farina a fontana, ponetevi al centro lo strutto, il sale, il pepe, il lievito sciolto nell'acqua, e aiutandovi con altra acqua tiepida, mescolate tutto fino a ottenere una pasta morbida che lavorerete con forza per una diecina di minuti battendola sul tavolo. Fatela poi crescere in una terrina coperta, in luogo tiepido, per un paio d'ore o fin quando la pasta avrà raddoppiato di volume. Tagliate tutti i formaggi e il salame a dadini. Quando la pasta sarà cresciuta, staccatene una pagnottella e tenetela da parte. Battete tutto l'impasto rimanente con le mani e stendetela allo spessore di un centimetro. Disponete su tutta la superficie, uniformemente, il ripieno, e arrotolate con delicatezza la pasta, il più strettamente possibile. Ungete di strutto un ruoto (uno stampo largo col buco centrale); disponetevi il rotolo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità e rimettetelo a crescere in luogo tiepido coprendolo con un panno. Quando il casatiello avrà lievitato (accorreranno almeno due ore), disponete le 5 uova su di esso a intervalli regolari, e fermatele con delle striscioline incrociate fatte con la pasta che avete tenuto da parte. Infine infornatelo a forno già riscaldato a 160° per i primi 10 minuti poi a 170°-180° per un'ora di cottura complessiva. Sformatelo quando sarà tiepido.