



TORTE SALATE E SFORMATI

# Casatiello



1 CASATIELLO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

60 MIN



CALORIE

790K

NOTE  
4 ORE DI LIEVITAZIONE

## INGREDIENTI

400 g di Farina 0

100 g di Salame Napoli

80 g di Prosciutto cotto

80 g di Guanciale

160 g di Provola dolce

80 g di Provolone piccante

60 g di Pecorino grattugiato

4 Uova

8 g di Lievito di birra fresco

200 ml di Acqua

100 g di Strutto

Sale e Pepe

## Preparazione

- Disponete la farina a fontana su una spianatoia, versate al centro il lievito sciolto nell'acqua tiepida e iniziate a impastare. A mano a mano aggiungete lo strutto (tenendone da parte un poco per ungere la teglia e spennellare il casatiello), metà dose di pecorino, abbondante pepe nero in polvere e un bel pizzico di sale. Lavorate molto ed energicamente con le mani, poi formate una palla, copritela con un canovaccio e fatela riposare per circa un'ora.
- Nel frattempo tagliate gli affettati e i formaggi a dadini e ungete lo stampo (possibilmente di quelli da ciambella col buco, da 26 o 28 cm di diametro) con lo strutto rimasto.
- Stendete l'impasto sulla spianatoia infarinata fino a ottenere un rettangolo spesso circa 1 cm (lasciatene da parte un poco per le striscioline che serviranno per fermare le uova).
- Distribuitevi sopra i formaggi e gli affettati, il pecorino rimasto (lasciate il bordo libero) e iniziate ad arrotolare la sfoglia dal lato più lungo fino a formare un rotolo ben stretto. Dategli una forma circolare a ciambella, trasferitelo nello stampo preparato e sigillate fra loro le estremità. Copritelo con un canovaccio e fatelo lievitare circa 3 ore in un posto caldo e lontano dagli spifferi d'aria.
- Trascorso il tempo di lievitazione, lavate molto bene le uova e asciugatele, con una leggera pressione delle dita create delle fossette sulla superficie del casatiello e disponetevi le uova 'fissandole' con striscioline di pasta disposte a croce realizzate con l'impasto tenuto da parte.
- Ungete con lo strutto rimasto la superficie del casatiello e infornate a forno preriscaldato a 160°C per un'ora circa. Lasciate intiepidire, tagliate il casatiello a fette e servite.

Emilia Daniele

## I consigli di Emilia

---

- La tradizione vorrebbe che il casatiello, prima di essere infornato, lievitate un'intera notte. 3 ore possono essere sufficienti, a patto che lieviti al caldo e non subisca sbalzi di temperatura.
- Il casatiello è buonissimo anche freddo: è tipico portarlo alle scampagnate di Pasquetta.