



Casatiello napoletano

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 8 persone:

- 500 mix Pane & Co. Novaterra Zeelandia
- 350 acqua
- 25 lievito di birra fresco
- 30 olio extravergine di oliva
- 140 strutto
- 5 uova
- 10 sale fino
- 5 pepe nero macinato
- 200 salame Napoli*
- 100 pancetta a cubetti*
- 50 Pecorino Romano da grattugiare
- 50 Parmigiano Reggiano 36 mesi da grattugiare
- 60 Provolone affumicato
- 80 Pecorino semistagionato
- farina di riso finissima* q.b.

Preparazione:

Sbriciolate il lievito in una ciotola e fatelo sciogliere nell'acqua. Aggiungete il lievito al mix e impastate bene con le mani fino al completo assorbimento del liquido.

Unite 130 g di strutto, l'olio, il sale e il pepe e formate una pagnotta liscia. Mettetela in una ciotola, coprite con un canovaccio pulito e fate lievitare in un luogo tiepido per 1 ora.

Spolverizzate il piano di lavoro con la farina di riso, prelevate un pezzetto di impasto che terrete da parte e stendete il resto con un matterello formando un rettangolo. Sgusciate 2 uova, spennellate la sfoglia con parte di esse e cospargetela con il Parmigiano e il Pecorino grattugiati, avendo cura di lasciare un bordo pulito.

Distribuite le fette di salame, la pancetta, il provolone e il Pecorino semistagionato a cubetti e arrotolate per sigillare il casatiello. Formate un grosso rotolo.

Mettete il rotolo in uno stampo a ciambella con la chiusura verso il basso precedentemente unto con lo strutto

rimanente. Sovrapponete leggermente le due estremità del casatiello e lasciate lievitare per almeno 1 ora, o finché il casatiello non avrà raggiunto il margine superiore dello stampo. Nel frattempo, lavate bene e asciugate le uova intere rimaste.

Premete delicatamente le uova sulla superficie dell'impasto, posizionandole a uguale distanza l'una dall'altra. Quindi stendete il pezzetto di impasto tenuto da parte e, con una rotella e con l'aiuto di un matterello, formate delle strisce da posizionare a croce su ogni uovo.

Spennellate delicatamente con le uova sbattute rimanenti la superficie del casatiello e infornate. Fate cuocere il casatiello a 200 °C per 45-50 minuti, quindi sfornate e servite.

Quali sono i dolci pasquali degli chef? [Clicca](#)

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**