



CASATIELLO

Difficolt: Difficile



E' da qualche anno che a Pasqua preparo questa ricetta e devo dire che in famiglia ci piace cosÃ- tanto, che ormai Ã- diventata una tradizione. Bello da vedersi, anche da portare a qualche amico, e soprattutto buonissimo da mangiare; Ã- come mangiare un panino con formaggio e salame ... e che ve lo dico a fare!!!!

Il casatiello della foto principale l'ho realizzato in una tortiera di 26cm di diametro, mentre quello della foto in fondo in una da 30cm. sempre con le stesse dosi, infatti uno Ã- piÃ¹ alto e uno piÃ¹ basso.

1 - PER LA PASTA

- burro o strutto 100gr.
- farina di tipo 00, 1kg.
- lievito di birra, 50 gr. 2 cubetti
- acqua tiepida 500ml.
- pepe a piacere
- sale non troppo

2 - PER IL RIPIENO

- pecorino e formaggi misti 400gr.
- salame 400gr.

3 - PER LA DECORAZIONE

- uova 5

Sciogliere il lievito di birra in un pÃ² dell'acqua tiepida



Su una spianatoia disporre la farina a fontana e versarvi dentro il burro, il sale, il pepe, e l'acqua con il lievito



Impastare a lungo, aiutandovi con l'altra acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida, che lavorerete con forza battendola sul tavolo.

Mettetela in una ciotola capiente e coperta da un canovaccio lasciatela lievitare fino a quando non sarÃ raddoppiata di volume



Nel frattempo tagliate a dadini tutti i formaggi e il salame



Quando la pasta sar  lievitata, staccatene una piccola parte che ci servir  pi  tardi e impastare di nuovo per qualche minuto, a questo punto aggiungeteci man mano tutto il ripieno di formaggi e salame cercando di amalgamarli il pi  possibile

Formate un cilindro e disponetelo dentro la tortiera a ciambella, imburata e infarinata



Ricopritela con il canovaccio e lasciatela lievitare di nuovo, ora ci vorranno almeno due ore



A questo punto lavate le uova crude e disponetele sopra, con la pasta che ci eravamo tenuti da parte formate delle piccole striscioline e adagiatele a croce sopra ogni uovo
Infornate a 160° i primi dieci minuti, poi aumentate a 180° per circa un'ora complessiva di cottura



Sformate quando sarÃ² tiepido. Si puÃ² gustare caldo, tiepido, ma Ã¨ buonissimo anche a temperatura ambiente

Ecco la fetta



Buona Pasqua a tutti/e,
ciao e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi