A Pasqua: Il casatiello napoletano

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Il periodo pasquale è caratterizzato dalla preparazione di squisite specialità culinarie regionali, tra queste troviamo il famoso casatiello napoletano. Si tratta di una versione più semplice e veloce da realizzare, molto indicata anche per le scampagnate del giorno di Pasquetta.

Ingredienti:

500 gr farina manitoba
2 cubetti di lievito
un pizzico di sale
150 gr burro
200 gr provolone piccante

gr 200 salame
50 gr pancetta
2 uova
un pizzico di pepe

Preparazione:

- Fare una fontana con la farina, il lievito diluito in poca acqua, sale e pepe,
- aggiungere anche il burro e acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo,
- formare una palla e fare lievitare coperta per 2 ore.
- Stendere a rettangolo e farcire con provolone,salame e pancetta tagliati a cubetti,
- arrotolare a salame e mettere in uno stampo imburrato a lievitare almeno per un'ora.

• Fare due fossette con i polpastrelli ed inserire le uova crude, chiuderle con dei lembi di pasta.
• Far cuocere in forno caldo a 200° per circa 35 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/a-pasquail-casatiello-napoletano/39667