Tortano o Casatiello? A Pasqua vincono entrambi

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



Il Tortano e il Casatiello e sono rustici tipici della tradizione pasquale napoletana, “leggerissimi”, si fa per dire, ma adatti per festeggiare la resurrezione di Cristo, vista la ricchezza dei suoi ingredienti e la forma circolare che tanto ricorda quella della corona di spine di Gesù. Non c’è differenza tra le ricette dei due rustici, l’unica sta nelle uova, che il Tortano, oltre ad avere sode all’interno dell’impasto, ha anche fuori con tanto di guscio, circondate da strisce d’impasto. Spettacolo per le papille gustative e per le calorie venduto come e più del pane, a Pasqua, nel città di Pulcinella. [MORE]

Ricetta Tortano e Casatiello

Ingredienti per un Casatiello/ Tortano grande

Per la pasta:
1kg di farina
2 cubetti di lievito di birra
100 g di strutto (sugna)
poco sale, molto pepe

Per il ripieno:
400 g di pecorino romano oppure, meglio, aggiungere al pecorino provolone piccante ed altri formaggi di pasta dura

400 g di salame tipo Napoli, ma anche, a piacere, altri tipi di insaccati, come la pancetta
2 uova sode
sale, pepe

Per la guarnizione (solo se preparate il Casatiello e non il Tortano):
5 uova

Preparazione:

Stemperate in acqua tiepida il lievito di birra, mi raccomando che non sia troppo calda.

Disponete su un ripiano la farina a fontana, cioè una montagnella col buco in mezzo, ponetevi al centro strutto, sale, pepe, il lievito sciolto nell'acqua, e mescolate tutto, utilizzando dell'altra acqua tiepida, fino a ottenere una pasta morbida che lavorerete energicamente per una decina di minuti battendola sul tavolo.
Fate crescere il composto in una terrina coperta, in luogo tiepido, per un paio d'ore o fino a che la pasta non sarà il doppio di prima.

Tagliate tutti i formaggi e il salame, la pancetta se l'avete utilizzata, a dadini e quando la pasta sarà cresciuta, stendetela con le mani fino ad ottenere lo spessore di un cm. Mescolate i formaggi e gli insaccati e disponeteli su tutta la superficie dell'impasto, uniformemente. Arrotolate con delicatezza la pasta, il più strettamente possibile.

Ungete con lo 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.
Occorreranno altre due ore perché sia lievitato tutto sufficientemente, quando saranno trascorse infornate a forno già riscaldato a 160° per i primi 10 minuti, poi a 170°-180° per un'ora di cottura complessiva.

Dopo averlo sfornato, non togliete il Tortano dal ruoto, ma sformate quando sarà tiepido.

Potrete gustarlo sia caldo che freddo è ugualmente buono! Io lo preferisco tiepido!

Da ricordare:visto che si tratta di ricette con cospicui grassi e molto ripieno, la lievitatura quasi sempre tarda a verificarsi; è quindi opportuno, fare la pasta il giorno precedente a quello in cui verrà consumato.

Curiosità

È nato prima il Tortano o il Casatiello?

Molti sanno che il termine Casatiello deriva da "caso" che in lingua napoletana, e non solo, significa formaggio. Il Tortano, invece, sembra che debba il suo nome all'espressione "torta-no", cioè "non è una torta, ma molto di più", anche se questa versione non convince i più. Ma chi è nato prima? Il Tortano o il Casatiello? Pare che il Casatiello non sia altro che una variante postuma del Tortano. Quindi vince il Tortano. Un giorno, infatti uno di quei fornai di Napoli che preparavano il Tortano, per renderlo diverso dagli altri e più succulento, abbia provato ad incastrare delle uova in superficie e che il risultato sia stato, specie per il sapore dell'uovo sodo cotto al forno con tutti quegli aromi e profumi, strepitoso! Nasce così il Casatiello.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tortano-o-casatiello-a-pasqua-vincono-entrambi/12437