



Casatiello sfogliato

Ingredienti

Ingredienti per l'impasto:

300 g di farina manitoba

150 g di acqua tiepida

7 g di lievito di birra secco (oppure 15 g di lievito di birra fresco)

1 cucchiaino di zucchero

10 g di sale

1 cucchiaio di strutto morbido

Ingredienti per il ripieno:

5-6 cucchiari strutto morbido per sfogliare

50 g parmigiano grattugiato

50 g pecorino grattugiato

80 g salame Napoli a cubetti

80 g provolone semi-piccante a cubetti

pepe macinato abbondante

Inoltre: 2 uova

Il casatiello napoletano è un'istituzione, come per tutte le ricette storiche ognuno è convinto di realizzare la ricetta originale, a me piace la versione sfogliata perchè la trovo più "leggera", ovviamente si tratta solo di una sensazione al palato perchè poi lo strutto c'è sempre. Da non confondere col tortano che è sempre una preparazione rustica farcita con salumi e formaggi, ma si differenzia poichè nel casatiello le uova si aggiungono crude sulla superficie e vengono decorate con un po' di impasto a croce (non a caso visto che viene preparato durante il periodo pasquale), mentre nel tortano le uova sode vanno aggiunte all'interno con il resto del ripieno.

Le quantità indicate sono per un casatiello abbondante (teglia a ciambella 24 cm) per 2 persone (infatti sulla superficie ci sono solo 2 uova - 1 a testa), se però prevedete di mangiare anche altre cose, consideratelo per 4 persone e mettete sulla superficie 4 uova)



Procedimento:

sciogliere il lievito con lo zucchero in due dita di acqua (prese dal totale), aspettare che si attivi e aggiungerlo alla farina, aggiungere quindi la restante acqua ed iniziare ad impastare. Aggiungere il sale ed alla fine lo strutto. Far lievitare 5-6 ore se la temperatura è bassa, altrimenti se fa caldo in meno di un paio di ore l'impasto è pronto. Stendere l'impasto, dare una forma a rettangolo e spalmarci un paio di cucchiari di strutto, distribuire il pepe, il parmigiano e il pecorino, fare 3 pieghe chiudendo a "libro", attendere 10 minuti e stendere nuovamente l'impasto a rettangolo, spalmare ancora di strutto, distribuire pepe, parmigiano e pecorino e fare di nuovo le pieghe, attendere ancora 10 minuti e stendere per l'ultima volta l'impasto (metterne un po' da parte per le croci da fare sulle 2 uova), spalmare lo strutto, distribuire pepe, parmigiano, pecorino, salumi e formaggi, arrotolare e adagiare in una teglia a ciambella unta con lo strutto. Far "affondare" le due uova lavate e crude nell'impasto, creare la croce su ognuna di essa con l'impasto messo da parte e mettere a lievitare in forno spento per 2-3 ore (meno se fa caldo). Infornare, in forno statico a 180° per circa 50 minuti.