

# Casatiello napoletano

Il **casatiello napoletano** è un rustico salato tipico della cucina partenopea che si prepara nel periodo di Pasqua. E' caratterizzato dai sapori forti dei salumi e dei formaggi e presenta un'originale decorazione a base di uova intere, che vengono messe sopra l'impasto e decorate.

Esistono numerose varianti di **casatiello napoletano**, ogni famiglia ha la sua. In effetti questa torta salata nasce con l'intento di utilizzare quanto si trova in frigo: formaggi e salumi misti, a piacere. C'è chi ci mette solo salame, chi pancetta e ciccioli, chi prosciutto cotto. Stessa cosa dicasi per i formaggi. In effetti, nella ricetta della mia nonna napoletana trovo scritto *300 g di salumi, 200 g di formaggio morbido, 80 g di formaggio da grattugia*. La mia interpretazione è quella che comprende salame napoletano e pancetta, scamorza dolce come formaggio morbido e Parmigiano e Pecorino romano per quello da grattugia. Ma ognuno può essere libero di sostituire questi ingredienti, pur mantenendone le proporzioni.

Per la buona riuscita del **casatiello napoletano** è importantissimo lavorare bene l'impasto, prendersi i giusti tempi per farlo lievitare, non avere fretta. A casa mia si preparava il sabato per la domenica di Pasqua e gli avanzi si portavano al sacco nella gita di Pasquetta... quando ce ne erano!

## INFORMAZIONI

- **12** persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **oltre 5 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

### Per la preparazione dell'impasto

- 12,5 g di lievito di birra
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 500 g di farina di grano tenero tipo Manitoba
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- 100 g di strutto
- 15 g di sale fino

### Per la farcitura del casatiello

- 200 g di salame tipo Napoli
- 100 g di pancetta tagliata spessa 1 cm
- 200 g di scamorza dolce
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 40 g di pecorino romano grattugiato

### Per completare la preparazione

- Strutto per lo stampo
- 4 uova di gallina per la decorazione

### Per la cottura

- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte

## PREPARAZIONE

### Preparazione dell'impasto

- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero. Far riposare una decina di minuti.
- Setacciare le farine in una ciotola.



## Preparazione dell'impasto con la planetaria

- Mettere nella ciotola della planetaria la farina, l'acqua con il lievito e lo strutto a cucchiaiate.
- Impastare con il gancio a bassa velocità per 5 minuti. La pasta si dovrebbe essere ben amalgamata e staccarsi dal bordo della ciotola.
- Unire il sale e impastare per ulteriori 5 minuti.
- Togliere l'impasto dalla ciotola e impastarlo brevemente a mano. Dargli la forma di una palla.
- Mettere l'impasto in una ciotola e coprirlo con pellicola trasparente.
- Far lievitare l'impasto per 3 ore, ben avvolto da una calda coperta.

## Preparazione dell'impasto a mano

- Mettere le farine in una ciotola, fare un foro al centro e unire l'acqua con il lievito e lo strutto a cucchiaiate.
- Impastare gli ingredienti per farli stare insieme, quindi portare il composto sulla spianatoia e impastare per una decina di minuti fintanto che l'impasto non si è ben amalgamato.
- Stenderlo con le mani in un panetto, cospargere con il sale, quindi impastare per ulteriori 5 minuti.
- Dare all'impasto una forma a palla e metterlo in una ciotola. Coprirlo con pellicola trasparente.
- Far lievitare l'impasto per 3 ore, ben avvolto da una calda coperta.

## Farcitura del casatiello

- Tagliare il salame e la pancetta a cubetti di un centimetro di lato.
- Tagliare allo stesso modo anche la scamorza.
- Trascorso il tempo di lievitazione, prendere l'impasto, sgonfiarlo e stenderlo in un rettangolo di 1 centimetro abbondante di spessore. Le dimensioni devono essere di circa 30x50 cm.
- Tagliare le irregolarità sui bordi fino ad ottenere una pallina di impasto da utilizzare per le decorazioni e tenerle da parte avvolte da pellicola trasparente affinché non si secchino.
- Cospargere l'impasto con una generosa macinata di pepe e il Parmigiano.
- Distribuire i cubetti di salame, pancetta e scamorza.
- Cospargere con il Pecorino e dare un altro giro di pepe.
- Arrotolare l'impasto dal lato lungo e sigillare bene il bordo.

## Per completare la preparazione

- Ungere uno stampo a ciambella da 24-26 cm di diametro con lo strutto e riporvi dentro l'impasto con la parte del bordo sul fondo, in modo che rimanga ben schiacciato.
- Unire bene le estremità libere per sigillarlo e ottenere così una ciambella.
- Lavare bene le uova, asciugarle, quindi disporle sul casatiello.
- Stendere con il mattarello il pezzetto di pasta tenuto da parte e ricavarne delle strisce larghe 1 centimetro abbondante.
- Utilizzare le strisce disponendole a croce su ognuna delle uova.
- Coprire il casatiello con uno strofinaccio e lasciarlo lievitare per 1 ora. Alla fine della lievitazione deve essere bello gonfio e aver raggiunto il bordo dello stampo.

## La cottura

- Sbattere l'uovo con una forchetta assieme al latte.
- Spennellare la superficie del casatiello con l'uovo.
- Cuocerlo nel forno preriscaldato a 180°C per 50 minuti circa. Il forno deve essere statico e la zona di cottura piuttosto bassa.
- Durante gli ultimi 10 minuti di cottura controllare che non si stia scurendo troppo, nel qual caso si può coprire con carta stagnola semplicemente appoggiandovi sopra un foglio che protegga la superficie e le decorazioni.
- Prima di sfornarlo fare una prova stecchino: infilare un lungo stecco di legno dentro l'impasto e controllare come esce. Se è pulito il casatiello è cotto, altrimenti proseguire di 5 minuti e ripetere la prova.
- E' necessario lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, ben coperto, per almeno 8 ore prima di gustarlo.

## STAGIONE

Marzo, aprile

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Trovare una scamorza buona e saporita non è semplice al di fuori della zona di produzione. Sceglierne una di qualità, dallo spiccato sapore di latte. Altrimenti sostituirla con un formaggio simile di più facile reperibilità nella vostra zona.

Se avanza si conserva ottimamente chiuso in un sacchetto di plastica, oppure sotto una campana di vetro, per 3-4 giorni. In alternativa si può anche congelare. In questo caso riscaldatelo brevemente nel forno al momento di gustarlo per fargli riprendere profumo e morbidezza.