



Il “mio” Casatiello pasquale

Il casatiello Pasquale è un dolce tipico della tradizione campana consumato nella scampagnata di Pasquetta.

Come tale ogni famiglia ha la sua versione personale e ognuno rivendica l'assoluta originalità.

Dico subito che esistono due scuole di pensiero circa l'inserimento delle uova (chi crude, chi sode) e soprattutto che la ricetta madre vorrebbe l'utilizzo dello strutto, ma per un discorso sia di peso che di cercare per quanto possibile di contenere le calorie, io preferisco farne una versione più light.

Non si scandalizzino quindi i puristi utilizzatori della famigerata “sugna”...**questa è la MIA versione.**

Dosi per 6-8 persone

Difficoltà: media

Costo: medio

250 gr di farina 00
250 gr di farina manitoba
2 uova
2 cubetti di lievito di birra fresco
125 ml di olio d'oliva
70 gr di pecorino fresco grattugiato
70 gr di parmigiano reggiano grattugiati
150 gr di provolone dolce
250 gr di salumi misti(prosciutto cotto, mortadella, salame)
4 uova per guarnire

Iniziate con unire alle farine setacciate le due uova, il lievito di birra sciolto in un po' di acqua tiepida (mi raccomando, attenzione a che non sia troppa calda pena “uccidere” il vostro lievito), l'olio e un pizzico di sale.

Iniziate quindi ad impastare, poi unite i formaggi grattugiati e con buon olio di gomito lavorate l'impasto.

Vi avviso che all'inizio risulterà particolarmente duro, ma con il calore delle mani il formaggio prenderà a legare il tutto. Continuate così fino a che otterrete un impasto liscio e omogeneo, quindi mettetelo in una scodella coperta con un panno di cotone e lasciate lievitare in luogo tiepido e asciutto per almeno 1.30 ore o finché il volume non risulti raddoppiato.

Cospargete ora il piano di lavoro con abbondante farina e iniziate a stendere la vostra pasta dando il più possibile una forma rettangolare e raggiungendo lo spessore di circa mezzo centimetro.

Profilate i bordi e tenete la pasta da parte, vi servirà per decorazione.

Tagliate ora a cubetti sia il provolone che i vari salumi, quindi distribuiteli lungo il lato più lungo del vostro rettangolo tenendovi ad un paio di centimetri dal bordo.

Arrotolate ora su se stesso l'impasto in maniera stretta, formando un rotolo ben stretto.

Ungete di burro e infarinate uno stampo da ciambella, quindi disponetevi il casatiello cercando di far lievemente sovrapporre le estremità.

Lasciate lievitare un'altra ora coperto con panno di cotone.

Ora premete leggermente con le dita la pasta in corrispondenza dei punti dove volete posizionare le uova (mi raccomando, ben lavate e asciugate): io le ho messe a 90° tra di loro.
Dai ritagli di pasta tenuti da parte ricavate delle striscioline.
Inumiditene lievemente le estremità in modo che aderiscano meglio e mettetele incrociate a formare un X sulle uova.
Spennellate ora il casatiello con del latte e infornate a 180° per circa un'ora.
Sfornate e fate raffreddare prima di servire!

Con questo vi auguro una Buona Pasqua e una Gustosa Pasquetta

Alla prossima ricetta!

Enrica