

CASATIELLO NAPOLETANO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di farina
- 30 g di lievito di birra
- 4 uova fresche
- 2 cucchiaini di strutto
- pepe nero
- sale

Disporre la farina in una zuppiera e porvi al centro strutto, sale, pepe, lievito diluito in un po' d'acqua tiepida. Impastare a lungo, aggiungendo altra acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Coprire e far lievitare in luogo caldo per 3 ore.

Lavorare la pasta formando un ciambellone; metterlo in una forma unta di strutto.

Affondare nell'impasto le uova col guscio e far lievitare ancora un po'.

Cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti.