

CASATIELLO SALATO 1

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di farina
- 30 cl di acqua tiepida
- 25 g di lievito di birra
- 150 g di strutto
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100 g di formaggio provolone
- 100 g di salame
- 50 g di pancetta
- 6 uova
- abbondante pepe
- sale

Versate in una ciotola il lievito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale ed unite tanta farina quanta ne occorrerà per un pannello ben lavorato e morbido che porrete a lievitare, coperto con un tovagliolo in un luogo tiepido, fino a quando non sarà aumentato di volume, per circa mezz'ora.

Prendete ora il pannello, ponetelo sulla spianatoia, unite tutta la farina, lo strutto (lasciandone un po' da parte per ungere lo stampo) e lavorate bene l'impasto, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria per avere una pasta molto soda, lavorando con energia stendetela sul piano di lavoro in forma rettangolare, spargetela con il provolone ed il salame tagliati a dadini, due uova tagliate a spicchi ed i ciccioli, parmigiano grattugiato e pepe in abbondanza.

Arrotolate l'impasto in forma di cilindro e chiudete a ciambella.

Ungete molto bene di strutto uno stampo a pareti lisce centrale, ponetevi il tortino e fatelo lievitare di nuovo in luogo tiepido.

Quando la ciambella sarà lievitata formate, con i polpastrelli delle dita, delle fossette in modo da far posto a quattro uova, che fermerete poi con delle listelle della stessa pasta.

Nel forno le uova cuoceranno insieme al casatiello.

Il forno dovrà essere ben caldo (200 gradi) e la cottura dovrà durare circa quaranta minuti.