

## CASATIELLO SALATO 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1500 g di farina
- 2 pezzi lievito
- 3 uova sode
- 100 g di formaggio parmigiano a pezzetti
- 150 g di formaggio provolone semi-piccante
- 150 g di pancetta tesa
- 150 g di salame
- 250 g di strutto
- pepe

Sciogliere il lievito in acqua tiepida.

Impastare uniformemente con acqua la farina, il lievito, 200 g di strutto, e sale.

Dare all'impasto la forma di una pagnotta.

Imbottire l'impasto con i pezzetti di parmigiano, il provolone, la pancetta, il salame e il pepe.

Guarnirlo con le uova sode non sgusciate, arrotolare a ciambella.

Ungere una teglia alta uniformemente con lo strutto.

Deporre il tutto nella teglia.

Se questa non ha una forma centrale per ottenere il buco, mettere un oggetto metallico tondo senza manici, di alluminio o di acciaio, al centro.

Lasciare riposare per 2 ore, sotto una coperta.

Riscaldare bene il forno a 200°.

Mettere un po' di strutto steso sull'impasto.

Infornare per 3/4 d'ora circa.

Cecina O Farinata

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina di ceci,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di sale,
- pepe.

In una larga ciotola versate un litro e mezzo d'acqua fredda.

Aiutandovi con una frusta stemperatevi gradualmente tutta la farina di ceci mescolando in continuazione per evitare la formazione di grumi.

Aggiungete mezzo bicchiere d'olio e un cucchiaino di sale, mescolate per ottenere un composto omogeneo e lasciate riposare mezz'ora.

Ungete una teglia larga e bassa, versatevi il composto e mettete in forno a 220°C fino a quando si sarà formata una crosticina sulla superficie.

Spolverizzate con il pepe e servite la farinata calda o tiepida.