

RICETTA TORTANO

Categoria : LA FRITTATA

Publicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

Ingredienti per un tortano grande: Per la pasta: - farina, 1 kg.- lievito di birra 2 cubetti - strutto, sugna gr.- poco sale, molto pepe

Ingredienti per un tortano grande:

Per la pasta:

-farina, 1 kg.

-lievito di birra 2 cubetti

-strutto, sugna gr. 100

-poco sale, molto pepe

per il ripieno:

-400 gr. di formaggi misti (provolone, emmenthal, fontina, pecorino ecc.)

-400 gr. di salame tipo napoli

-2 uova sode (a piacere)

-sale, pepe

▪

▪

▪

▪

▪

▪

▪

▪

▪

▪

-Stemperate il lievito in acqua tiepida (che non sia troppo calda).

-Disponete la farina a fontana, ponetevi al centro lo strutto, il sale, il pepe, il lievito sciolto nell'acqua, e aiutandovi con altra acqua tiepida, mescolate tutto fino a ottenere una pasta morbida che lavorerete con forza per una diecina di minuti battendola sul tavolo.

-Fatela poi crescere in una terrina coperta, in luogo tiepido, per un paio d'ore o fin quando la pasta avrà raddoppiato di volume.

-Tagliate tutti i formaggi e il salame a dadini.

-Quando la pasta sarà cresciuta, battete tutto l'impasto rimanente con le mani e stendetela allo spessore di un centimetro.

-Disponete su tutta la superficie, uniformemente, il ripieno, e arrotolate con delicatezza la pasta, il più strettamente possibile.

-Ungete di strutto un ruoto (uno stampo largo col buco centrale); disponetevi il rotolo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità e rimettetelo a crescere in luogo tiepido coprendolo con un panno.

-Quando il tortano avrà lievitato (accorreranno almeno due ore), infornatelo a forno già riscaldato a 160° per i primi 10 minuti poi a 170°-180° per un'ora di cottura complessiva.

-Sformatelo quando sarà tiepido.

Il tortano, è ottimo sia caldo che freddo.

BUON LAVORO E BUONA PASQUA!

Osservazioni: alle volte, quando nella pasta ci sono grassi e ripieno, la lievitatura tarda a verificarsi; sarebbe quindi opportuno, per non avere sorprese, fare la pasta il giorno precedente a quello in cui verrà consumato.

La ricetta del [casatiello](#), è uguale a quella del tortano, solo che le uova invece di essere sode e messe all'interno a pezzettini, vengono messe sopra crude e fermate da striscioline di pasta messe a croce sull'uovo.

▪