

Casatiello con uova e formaggi - Tempo 105 min - Difficoltà Media - Calorie 400 - Nazione Italia (Campania) - Cottura Al forno

Categoria : Torte salate e souffle'
Pubblicato da [Mary Petrella](#) in 22/11/2010

Categoria Torte salate e souffle' - Tempo 105 min - Difficoltà Media - Calorie 400 - Nazione Italia (Campania) - Cottura Al forno - **Casatiello con uova e formaggi.**



Casatiello con uova e formaggi

CategoriaTorte salate e souffle'Tempo105 minDifficoltàMediaCalorie400NazioneItalia (Campania)
CotturaAl fornoFonteCucina moderna del 2009

Ingredienti

- >Farina 500 gr
- >Latte 1 cucchiaio
- >Lievito di birra 30 gr
- >Olio di oliva
- >Parmigiano 30 gr
- >Pecorino 30 gr
- >Sale
- >Uova 4 numero
- >Tuorlo 1 numero

Preparazione

500 g di farina

30 g di lievito di birra

100 g di strutto

30 g di parmigiano reggiano grattugiato

30 g di pecorino grattugiato

4 uova

un tuorlo

un cucchiaio di latte

olio

sale

1) Impastate la farina con metà dello strutto, un pizzico di sale e il lievito sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida; unite, se necessario, altra acqua: dovreste ottenere una pasta morbida ed elastica. Mettetela in una ciotola infarinata e fatela lievitare, coperta da un telo umido, in un luogo tiepido per 10-15 minuti.

2) Quando la pasta sarà raddoppiata di volume, stendetela un po' con le mani e cospargetela con il resto dello strutto e i formaggi; arrotolatela e lavoratela ancora finché gli ingredienti saranno ben incorporati; fate lievitare per altri 30 minuti.

3) Riprendete la pasta e formate un lungo cilindro: mettetelo in uno stampo a ciambella unto di olio, oppure arrotolatelo direttamente sulla placca del forno.

4) Infossate 4 uova sulla superficie fermandole con striscioline di pasta. Spennellate con il tuorlo sbattuto con il latte e infornate a 180° per circa un'ora.