Sabato Santo all'insegna della gastronomia napoletana

Autore : Redazione

Data : 30 Marzo 2018

Lopa: *'Tortano e casatiello ambasciatori dello street food mediterraneo'*

Riceviamo e pubblichiamo.

Questa mattina, 30 marzo, il rappresentate della Consulta Nazionale dell'Agricoltura, Componente del Dipartimento Nazionale Agroalimentare Ambiente Agricoltura Turismo del MNS, già Delegato della Provincia per i settore Agricolo-Agroalimentare, Rosario Lopa, ha dichiarato:

> Il casatiello è la tipica torta rustica napoletana, forse è il rustico più famoso che si prepara a Napoli nel periodo di Pasqua.
>
> Sebbene i nomi casatiello e tortano siano spesso utilizzati come sinonimi, essi si differiscono per il modo in cui vengono utilizzate le uova nella preparazione.
>
> Nel primo le uova vengono messe intere e crude e sono parzialmente sporgenti e ben visibili sul rustico, nel tortano, invece, le uova vengono messe sode tagliate a pezzi e messe nell'impasto.
>
> Il casatiello rappresenta la Pasqua e ne conserva i simboli: il salame, il pecorino e le uova fissate con delle croci di pasta. Questo rustico napoletano è ottimo sia caldo che freddo, in particolare da mangiare come colazione al sacco per le gite nel giorno di Pasquetta.
>
> La tradizione vuole che venga preparato il venerdì sera, lieviti l’intera nottata del venerdì santo per poi essere infornato la mattina seguente.

Ricetta casatiello napoletano:

Ingredienti per uno stampo da 32 cm:
1 kg di farina 00
500 ml di acqua
25 gr di lievito di birra
250 gr di strutto
400 gr tra salame tipo Napoli, prosciutto cotto e pancetta
400 gr tra provolino, provolone e fontina
100 gr di pecorino
4 uova
sale
pepe

Tempo di preparazione:
50 min
Tempo di cottura: 1 ora
Tempo totale: 1 ora 50 min + 4 ore lievitazione

Procedimento per preparare il casatiello napoletano
Disporre la farina a fontana su una spianatoia. Sciogliere il lievito in acqua tiepida e aggiungerlo lentamente alla farina. Iniziare ad impastare per far assorbire man mano l'acqua alla farina. Aggiungere man mano la sugna facendola assorbire all'impasto, tenerne un po' da parte per ungere il ruoto e per cospargere il tutto prima di infornarlo, quindi poco sale e una bella manciata di pepe.

Lavorare a lungo l'impasto in modo molto energetico aggiungendo man mano la sugna e il pecorino. Formare una palla con l'impasto, disporlo su una spianatoia e far lievitare per 1 ora circa. Stendere l'impasto su di una spianatoia infarinata con uno spessore di 1 cm circa. Lasciate da parte un po' di pasta per le striscioline. Disporre su tutta la superficie della pasta il ripieno, gli affettati e i formaggi tagliati a dadini, spolverizzare con il pecorino. Arrotolare con delicatezza il più strettamente possibile.

Ungere lo stampo da casatiello con abbondante strutto, disporre il rotolo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità. Fare dei buchi ad intervalli regolari e inserire dentro le uova lavate e asciugate. Fermare le uova con delle striscioline incrociate fatte con la pasta tenuta da parte, ungere il casatiello con lo strutto su tutta la sua superficie e fatelo lievitare per tutta la notte. Per velocizzare i tempi si può farlo crescere per 3 ore in un luogo caldo coperto con un canovaccio. Infornare il casatiello napoletano in forno preriscaldato a 160° per un'oretta. Lasciar intiepidire il casatiello, tagliare a fette e servire.