



Casatiello napoletano - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

torta salata - farcita

Ingredienti:

Farina 500gr., Lievito di birra 1 dado.

(oppure farina 350 gr., lievito madre 150 gr.)

Sugna 150 gr., Parmigiano 50gr., Provolone 100gr., Salame 100gr., Uova sode 2, Ciccioi fatti in casa 150 gr., Pepe in abbondanza, Sale quanto basta.

Lavorate la pasta col lievito e con la sugna e mettetela a crescere coperta in un luogo riparato, fino a quando non sarà aumentata di volume, orientativamente per due ore (anche tutta la notte, se usate il lievito madre). Prendetela ora, e stendetela sul piano di lavoro in forma rettangolare: cospargetela con la roba preparata per il ripieno, il provolone tagliato a dadini, il salame tagliato a listelli, le uova sode a spicchi ed i ciccioi, parmigiano e pepe. Arrotolate l'impasto in forma di un grande salame e chiudetelo poi a ciambella. Ungete molto bene di sugna una teglia, mettetevi il tortano e fatelo nuovamente crescere in un posto tiepido. Infornatelo in forno ben caldo e fatelo cuocere per circa un'ora fino a quando infilandovi uno stecchino, lo ritrarrete asciutto. Può essere servito sia caldo che freddo.

[immagine non più disponibile]

[immagine non più disponibile].