

Le tradizioni religiose... in cucina!

PASQUA



Casatiello con uova e formaggi

Ingredienti (8 persone)

- 500 g di farina - 30 g di lievito di birra - 100 g di strutto
- 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 30g di pecorino grattugiato
- 4 uova - un tuorlo - un cucchiaio di latte - olio - sale.

Preparazione

1. Impastare 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: dovete 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; mettetela in uno stampo a ciambella unto d'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.

(da Cucina Moderna)