

CASATIELLO

Ingredienti

- farina (500gr)
- sale
- 6 uova
- 1 lievito di birra
- latte (1ml)
- provolone dolce (100gr)
- patate (100gr)
- strutto (1gr)
- mortadella (100gr)
- salame napoletano (100gr)

Come si prepara

Disporre la farina a fontana e mettere al centro le patate e il lievito.

Mescolare e impastare ammorbidendo con il latte versato a filo e la sugna o strutto.

Infarinare la dadolata di formaggio e salumi e aggiungerla uniformemente all'impasto.

Ungere una teglia dai bordi alti e con un foro al centro e disporre al suo interno l'impasto.

Inserire nell'impasto 4 uova intere con il loro guscio precedentemente lavate con cura.

Mettere l'impasto in luogo tiepido e far lievitare fino al doppio del volume iniziale.

Infornare a 170 gradi per 10 minuti e poi abbassare a 140 gradi.

Per controllare la cottura, infilzare l'impasto con uno spiedino di ferro.

Non è cotto finché lo spiedino sarà umido.

Difficoltà: 4

Tabella nutrizionale



Valore energetico	126 kcal 528 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pasqua, Casatiello, focacce e torte, pane di pasqua

