

# Il mio casatiello



Ok, non poteva mancare ovviamente la mia versione del casatiello...

Io so i puristi avranno la pelle d'oca, ma anche qui ho apportato le mie debite modifiche, ho sostituito lo strutto con l'olio di oliva, ciò non significa che sia light, ma forse ha un po' di colesterolo di meno.

Ho anche aggiunto alla farcitura la scamorza e poi ho dato un tono personale con i salumi, ho inserito infatti la corallina, tipica laziale, e la salsiccia calabrese...

ma ecco come l'ho preparato...

## Ingredienti

- 200 gr di lievito madre
- 250 ml di acqua
- 250 gr di farina 0
- 250 gr di farina 00
- 100 gr di olio
- 1 cucchiaino di sale
- pepe

## Per la farcitura

- 150 gr di salame corallina
- 100 gr di salsiccia calabrese curata
- 150 gr di provolone piccante
- 100 gr di scamorza

- 30 gr di pecorino
- 2 uova



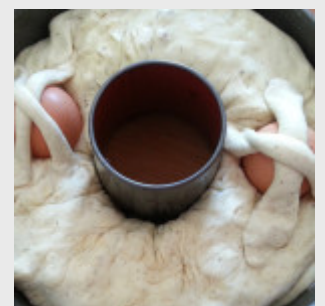
Inizio dal lievito, lo metto nel boccale della planetaria insieme all'acqua e lo lavoro in modo che si scioglia, aggiungo quindi la farina e inizio ad impastare, lavoro un po' e poi aggiungo l'olio, il sale ed il pepe, riattivo la planetaria e lascio la lavorare l'impasto per circa 10-15 minuti. Formo una palla di impasto e fate lievitare per 12 ore circa o fino al raddoppio.

Stendo ora la pasta con le mani fino a formare un rettangolo il più sottile e largo possibile. Cospargo con salumi e i formaggi che avevo precedentemente tagliato a cubetti, cospargo il tutto con il formaggio grattugiato.



Inizio allora ad arrotolate tutto, avrò un lungo serpentone di casatiello, imburro ed infarino uno stampo per ciambelle e dispongo il serpentone al suo interno.

Sulla ciambella incastro le 2 uova e le blocco con delle strisce di pasta che avevo precedentemente prelevato. Faccio rilievitare il casatiello fino al suo raddoppio e poi finalmente lo inforno a forno già caldo a 180° per 1 ora.



E buona Pasqua!



---

## Pizza di Pasqua al formaggio



Come si intuisce anche dal nome questa pizza, o torta, si prepara nel periodo di Pasqua, è tipica del centro-Italia.

E' una torta morbida e si trova sia dolce che salata, tradizionalmente viene mangiata nella colazione di

Pasqua, insieme a uova sode, il salame corallina, e la [coratella](#).

Vi racconto la mia versione...

## Ingredienti:

- 350 g farina
- 180 g acqua
- 50 g lievito madre
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio
- 100 g provolone o emmental
- 80 g pecorino romano
- 80 g parmigiano
- 1 pizzico di sale
- pepe qb

## Procedimento:

Inizio col fare il primo impasto sciogliendo il lievito madre con l'acqua, aggiungo poi farina, sale e olio, lavoro bene fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ungo una ciotola bella capiente e ci metto il mio impasto, copro con un foglio di pellicola e lascio lievitare tutta la notte in frigo.

Il giorno dopo sbatto le uova e le aggiungo al mio impasto, lavoro un po' e poi inserisco anche i formaggi grattugiati, parmigiano e pecorino, e un po' di pepe. Riprendo ad impastare bene fin quando gli ingredienti non siano ben incorporati; per ultimo aggiungo il formaggio a cubetti e lavoro ancora qualche minuto.

Bene, l'impasto è pronto non resta che metterlo in una tortiera, che precedentemente avevo unto con l'olio.

Rimetto a lievitare coprendo con un panno umido, deve stare ancora 4-5 ore, o comunque fino a che non sia triplicato di volume.

Preriscaldo il forno e faccio cuocere a 180° per circa 45 minuti.

La lascio raffreddare in teglia capovolta.

Pronta!



---

# Lingotto rustico con bietola e provolone



Partendo da una ricetta della mitica Sara Papa ho rielaborato questa pizza rustica a mia maniera, lei intanto usa il latte io l'ho sostituito con l'acqua e poi invece della bietola e del provolone piccante, usa spinaci ed emmentaler... vabbè diciamo che ho fatto un'altra

cosa! XD

Comunque è venuta buonissima è un'ottima pizza rustica molto gustosa e facile da fare.

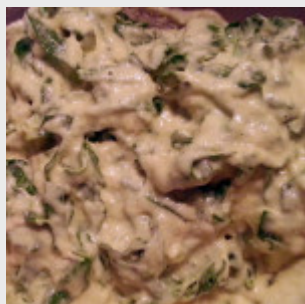
Siccome siamo io e mio marito, queste dosi sono per un lingotto piccolo, diciamo massimo 4 persone.

Vi racconto come l'ho fatto...

### **Ingredienti:**

- 200 gr di farina
- 80 gr di lievito madre oppure 7 gr di lievito di birra
- 100 gr di acqua
- 2 uova
- 70 gr di foglie di bietola cruda
- 90 gr di provolone piccante
- un pizzico di sale

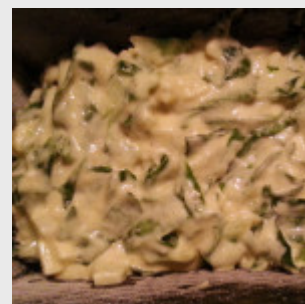
### **Procedimento:**



Primo passaggio preparare l'impasto, come dicevo è una pizza molto facile da fare, quindi in una ciotola ampia metto la farina, il lievito, le uova, il sale e l'acqua ed impasto bene il tutto, risulterà un impasto molto morbido ed appiccicoso, è normale.

Passo ora a lavare bene le foglie di bietola e le taglio a striscioline molto piccole, aggiungo all'impasto. Inserisco anche il formaggio tagliato a cubetti ed amalgamo bene il tutto.

Preparo ora la teglia, la imburro ed infarino bene, io ho scelto uno stampo da plumcake, ma raddoppiando le dosi si potrebbe anche utilizzare un stampo per ciambelle (come fa Sara Papa). Verso all'interno dello stampo l'impasto aiutandomi con un cucchiaio e faccio lievitare per un paio di ore o finchè non raddoppi di dimensioni.



Inforno quindi per 50 minuti a 180°

Ottimo sia caldo che freddo è perfetto per una scampagnata! ☐



