

Casatiello napoletano: la ricetta dello chef Alfonso Porpora del Pastabar Leonessa di Nola

Di Redazione Campania - 22 Apr 2019



In Campania dopo la pastiera, il casatiello napoletano è tra i piatti più richiesti nel periodo pasquale. Con la sua tradizionale forma a ciambella, tradizionalmente il casatiello viene mangiato il giorno di Pasqua e Pasquetta.

Se siete ancora indecisi sulla ricetta del casatiello di seguito trovate quella consigliata dallo chef Alfonso Porpora del Pastabar Leonessa di Nola (Interporto - NA).



CASATIELLO PASQUALE

Pre impasto:

550g acqua
10g lievito
1000g farina "0"

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina, quando l'impasto è omogeneo lasciare lievitare per 24 ore a temperatura costante in frigo.

Secondo impasto:

1550G PREIMASTO
500G LATTE
600G ACQUA
1,5KG FARINA "00"
500G SEMOLA
20G LIEVITO
45G SALE
10G DI PEPE MACINATO A MANO
150G OLIO
150G BURRO
250G SALAME
250G PANCETTA
250G PROVOLONCINO TUTTO TAGLIATO A CUBETTI
50G PECORINO
200G PARMIGGIANO
50G LARDO
3/4 UOVA INTERE

1)Sciogliere il lievito nel latte.

2)Impastare insieme il pre impasto, il latte, aggiungere poi la farina, la semola, l'acqua in 3/4 volte, aggiungere dopo 5 minuti il sale, aggiungere poi l'olio a filo, lasciare lavorare la macchina fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Togliere l'impasto dalla macchina e dare delle girate. Lasciare lievitare per almeno 4 ore, dando dopo 2 ore delle girate leggere.

Formare una pomata con il burro e il pepe macinato a mano.

Dopo le 4 ore di lievitazione, rimettere l'impasto nella macchina e aggiungere il burro a pomata in 3 volte. Lasciare che l'impasto assorbi bene il burro ed aggiungere i salumi e i formaggi, e lasciare lavorare l'impasto delicatamente fino a quando non è ben mescolato.

Togliere l'impasto dalla macchina e lasciarlo riposare per 20 minuti, l'impasto deve risultare ben idratato ma elastico.

3) Dopo il riposo, spezzare l'impasto nelle pezzature necessarie, pirlarlo e adagiarlo nel ruoto pre imburrrato e semolato. Mettere le uova crude a stella e lasciare riposare fino alla lievitazione giusta. Almeno 6 ore a 20c°

4) Infornare nel forno già riscaldato 5 minuti con forno con 50% di umidità a 180c°, continuare la cottura con il forno a 165c° a secco per 20 minuti, a questo punto aprire la valvola e lasciare cuocere per altri 5 minuti a 190c°

5) Lasciare riposare per 15 minuti prima di sformarli.
