

[L'Orto di Lucullo](#) la regione in gara per "I primi delle Festività" » Med Cooking Congress 2019, una pluralità di interessanti confronti culinari



La ricetta di Pasqua: il Casatiello dello chef Alfonso Porpora

20 Apr 2019  [Gusto Mediterraneo \(https://www.gustomediterraneo.it/author/30nodi/2lang=en\)](https://www.gustomediterraneo.it/author/30nodi/2lang=en)  [News \(https://www.gustomediterraneo.it/news/2lang=en\)](https://www.gustomediterraneo.it/news/2lang=en), [Recipes \(https://www.gustomediterraneo.it/ricette/2lang=en\)](https://www.gustomediterraneo.it/ricette/2lang=en), [Typical Food of Campania \(https://www.gustomediterraneo.it/typical-food-of-Campania/2lang=en\)](https://www.gustomediterraneo.it/typical-food-of-Campania/2lang=en)

Sorry, this entry is only available in [Italian \(https://www.gustomediterraneo.it/la-ricetta-di-pasqua-il-casatiello-dello-chef-alfonso-porpora/2lang=it\)](https://www.gustomediterraneo.it/la-ricetta-di-pasqua-il-casatiello-dello-chef-alfonso-porpora/2lang=it). For the sake of viewer convenience, the content is shown below in the alternative language. You may click the link to switch the active language.

Per chi è ancora alle prese con le ricette tradizionali della Pasqua, lo chef Alfonso Porpora del Pastabar Leonessa (Interporto di Nola) ci spiega la sua versione del Casatiello Pasquale napoletano.



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

3¼ 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 imburato e semolato. Mettere le uova crude a stella e lasciare riposare fino alla lievitazione giusta. Almeno 6 ore a 20°C

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

5) Lasciare riposare per 15 minuti prima di sfornarli.

Med Cooking Congress



<https://www.cookingcongress.com>

www.cookingcongress.com

<https://www.cookingcongress.com>

Mediterranean Experiences



<https://www.mediterraneanexperiences.com/>

www.mediterraneanexperiences.com

<https://www.mediterraneanexperiences.com>

L'Orto di Lucullo



Coffee Break

