

# A Pasqua: Il casatiello napoletano

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo

---



Il periodo pasquale è caratterizzato dalla preparazione di squisite specialità culinarie regionali, tra queste troviamo il famoso casatiello napoletano. Si tratta di una versione più semplice e veloce da realizzare, molto indicata anche per le scampagnate del giorno di Pasquetta.

## Ingredienti:

500 gr farina manitoba  
2 cubetti di lievito  
un pizzico di sale  
150 gr burro  
200 gr provolone piccante  
gr 200 salame  
50 gr pancetta  
2 uova  
un pizzico di pepe

## Preparazione:

- Fare una fontana con la farina, il lievito diluito in poca acqua, sale e pepe,
- Versare il burro e acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo,
- Formare una palla e fare lievitare coperta per 2 ore.
- Stendere l'impasto e ricoprirlo con provolone, salame e pancetta tagliati a cubetti,
- Formare la corona e cuocerla in forno preriscaldato a 180°C per almeno un'ora.

- Fare due fossette con i polpastrelli ed inserire le uova crude, chiuderle con dei lembi di pasta.
- Far cuocere in forno caldo a 200° per circa 35 minuti.[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/a-pasquail-casatiello-napoletano/39667>

