

Il casatiello n'zogna e pepe

Autore:



E' una focaccia tipica napoletana, tradizionalmente preparata per la scampagnata di Pasquetta. L'abbondanza di formaggio e salumi tra gli ingredienti e la presenza delle uova (che diventano sode durante la cottura) lo rendono, infatti, un ottimo piatto unico da Trasporto.

Altre immagini:

Preparazione

Disporre la farina a montagnella sul tavolo, praticare al centro un vuoto, dove mettere il lievito, il pepe, il sale, parte della sugna. impastare con dell'acqua tiepida e finito l'impasto fare assorbire il resto della sugna e lavorarlo.

aggiungere a poco a poco i salumi misti tagliati a dadini e i cicoli. finita la lavorazione si da all'impasto la forma di una ciambella. inserire sull'impasto le uova trattenute da listarelle di pasta incrociate e lasciare crescere per due ore. cuocere al forno a fuoco lento per circa due ore.

Note

Nessuna descrizione

| | | | |
|------------------------------|------------|---------------------------|--------------|
| Tempo di preparazione | 5 min | Difficoltà | Molto Facile |
| Porzioni | 1 porzione | Spesa | |
| Nazione/Regione | Italy | Costo per porzione | |