

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Casatiello

Strawberry · Friday, April 2nd, 2010

Ingredienti: (6 persone)

- 500 gr farina
- 20 gr lievito
- 50 gr prosciutto cotto
- 50 gr pancetta
- 150 gr formaggi duri a piacere
- un peperoncino rosso
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Tagliate a pezzetti i formaggi, il prosciutto cotto, la pancetta e il peperoncino. Disponete la farina su di una spianatoia e formate un buco al centro, versate il lievito sciolto in un pò di acqua tiepida, il sale, l'olio, aggiungete tutti gli altri ingredienti meno che le uova, impastate bene per almeno 10 minuti, quando l'impasto risulta asciutto e omogeneo, coprirlo e lasciarlo riposare almeno un'ora. Riprendete l'impasto e lavoratelo per alcuni minuti, formare una ciambella e lasciate riposare per un'altra ora. Disponete sulla ciambella le uova con tutto il guscio e fermarle con qualche filo di pasta incrociata. Mettere su di una placca da forno e cuocete per 15 minuti a 200°.

This entry was posted on Friday, April 2nd, 2010 at 2:06 pm and is filed under [Feste, Italiane, Pasqua, Pizze, Ricette, Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.