



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000392

Registrata in data 28 Mar 2016 alle ore 09:25

da LAURA SCOLLO

'A corona ro Signuruzzu 'n cruci

Una ricetta della tradizione napoletana in rivisitazione siciliana con ragusano dop, pecorino dop, provola ragusana, capuliatu di pomodorino ciliegino di Vittoria, pepe nero, lardo di suino di Chiaramonte.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 12 persone

Per al pasta:

1kg di pasta di pane a lievitazione naturale

200 g di strutto

poco sale, molto pepe

Per il ripieno:

200 g di capuliatu di pomodorino ciliegino di Vittoria

400 g di formaggi ragusani misti: ragusano dop, caciocavallo dop, provola ragusana

200g di parmigiano grattugiato

250g di lardo di suino di Chiaramonte

sale, pepe

Per la guarnizione:

5 uova

una corona di rosmarino

Preparazione

Incorporate nella pasta di pane ottenuta usando lievito naturale lo strutto, il pepe, il sale.

Impastate il composto fino a ottenere una pasta morbida. Lavorate la pasta con forza per una quindicina di minuti battendola infine più volte sul tavolo.

Collocate la pasta in una bacinella, copritela e riponetela in un luogo tiepido per almeno otto ore fin quando il suo volume non sarà raddoppiato.

Trascorso questo tempo, tagliate tutti i formaggi e il lardo di suino a dadini.

Staccate dalla pasta un pezzetto e tenetelo da parte.

Battete tutto l' impasto rimanente con le mani e stendetelo avendo cura che lo spessore sia almeno un centimetro.

Disponete su tutta la superficie, uniformemente, il lardo di suino, i formaggi e il capuliatu di pomodorino ciliegino di Vittoria, spolverate il tutto con il parmigiano e abbondante pepe nero, arrotolate con delicatezza la pasta, il più strettamente possibile.

Ungete di strutto un ruoto e disponetevi il rotolo di pasta unendo bene le estremità.

Fatelo crescere in luogo tiepido coprendolo con un panno.

Lasciatelo riposare almeno otto ore.

Quando il casatiello sarà cresciuto disponete su di esso le 5 uova e fermatele con delle striscioline incrociate fatte con la pasta che avevate precedentemente conservato.

Infine, dopo averlo laccato con dell' olio d' oliva, infornatelo a forno già riscaldato a 160° per i primi 10 minuti poi a 170°-180° per un' ora di cottura complessiva.

Attendete che diventi tiepido ed estraetelo dallo stampo.

Decorate il vostro Casatiello con del rosmarino fresco in superficie per simulare la Corona di spine di Gesù.

Vino consigliato

Cerasuolo di Vittoria