

Ricetta: **Tortano**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il tortano è un tipico rustico napoletano che si prepara durante il periodo di Pasqua. È molto simile al casatiello dal quale si differenzia per la disposizione delle uova che anziché messe intere e crude ricoperte con delle striscioline di pasta, vanno messe già cotte, tagliuzzate e messe all'interno insieme agli affettati e ai formaggi.

Quest'anno mi sono data un gran da fare e anche se in ritardo per Pasqua, vi do la mia ricetta per preparare il tortano, anche perché non bisogna mica aspettare un anno per prepararlo... il tortano è buono sempre!

Buon inizio settimana a tutti, spero che abbiate trascorso una serena Pasqua così come l'ho trascorsa io :)

Ingredienti per uno stampo da 28cm:

1 kg di farina 00

500 ml di acqua

25 gr di lievito di birra

250 gr di strutto

400 gr tra salame tipo napoli, prosciutto cotto e pancetta

400 gr tra provolone, fontina e provolino

4 uova

100 gr di pecorino

sale

pepe

Tempo di preparazione: 50 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 50 min + 3 ore lievitazione

Procedimento:

Su una spianatoia infarinata disporre la farina a fontana con al centro il lievito disciolto in un pò d'acqua tiepida.

Iniziare ad impastare per far assorbire man mano l'acqua alla farina. Aggiungere il sale, una manciata di pepe e la sugna e continuare a lavorare l'impasto.

continuare a lavorare l'impasto del tortano in modo energetico aggiungendo man mano la sugna, il pepe e i 3/4 del pecorino.

Lavorare l'impasto fino a che sarà diventato morbido e elastico

Formare una palla con l'impasto, disporlo su una spianatoia e fate lievitare l'impasto del casatiello per 1 ora circa.

Nel frattempo tagliare i salumi e i formaggi a dadini e far bollire le uova in un pentolino fino a renderle sode. Fatele raffreddare, sgusciatele e tenetele da parte.

Riprendere l'impasto e stenderlo delicatamente su una spianatoia con lo spessore di 5mm

Disponete su tutta la superficie della pasta, lasciando liberi i bordi, i salumi e i formaggi tagliati a dadini e le uova sode e spolverizzate con il restante pecorino.

Arrotolate il tortano con delicatezza il più strettamente possibile.

Ungete lo stampo del casatiello con abbondante strutto, disponetevi il rotolo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità.

Spalmare altra sugna sul casatiello e far lievitare al caldo con sopra un canovaccio per 2 ore circa o meglio ancora, per tutta una notte. Infornare il tortano napoletano in forno preriscaldato a 160° e cuocere per un'oretta.

Lasciar intiepidire il rustico prima di disporlo su un piatto da portata e servirlo.

Tagliate il tortano a fette e gustatevi ogni morso :P

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO