

Ricetta: **Tortano**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : uno stampo da 28 cm

Tempo di cottura : 1 ora

Tempo di preparazione : 50 min



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 anzichè 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 perchè 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 28 cm:

600 gr di farina 00
300 ml di acqua
12 gr di lievito di birra
140 gr di strutto
200 gr di salame tipo napoli
100 gr di prosciutto cotto tagliato a dadini
100 gr di pancetta
200 gr di provolone
100 gr di provolino
100 gr di fontina
4 uova
100 gr di pecorino

sale
pepe

Procedimento

Su una spianatoia infarinata disporre la farina a fontana con al centro il lievito disciolto in un po' 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 energico 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