

Il casatiello

Il Casatiello è una ricetta che vanta i suoi 100 anni, la sua preparazione avviene nei giorni della settimana Santa, si inizia esattamente il Giovedì Santo, per concludersi il Sabato Santo.

INGREDIENTI:

5 kg di farina;
1 e mezzo di zucchero;
750 gr di sugna;
1 litro di acqua;
20 uova;
100 gr di lievito.

La preparazione avviene nel seguente modo:

Il Giovedì Santo si impasta mezzo chilo di farina, 10 gr di lievito e acqua, fino a formare un panetto morbido, e si lascia riposare fino al Venerdì Santo, dove si esegue lo stesso procedimento del giorno prima.

Giunti al Sabato Santo, si inizia la vera preparazione, si prende mezzo litro di acqua e si scioglie il panetto, fino a renderlo liquido. Una volta sciolto, si versa al centro della farina a fontana, in un recipiente si lavorano le uova con lo zucchero, si scioglie la sugna e poi si versa il tutto al centro della farina, e si inizia a lavorare piano piano la farina. Una volta assorbita tutta la farina, con l'acqua che rimane, si scioglie il lievito e si incorpora nell'impasto, lavorando il tutto per mezz'ora, e si lascia riposare per 1 ora.

Dopo si prendono dei ruoti, si pennellano di sugna, e con delicatezza, appoggiamo all'interno, un pezzo per volta dell'impasto, formando i "tondi" a misura del recipiente.

Possiamo poi guarnire i nostri casatielli, con uova sode, fermate da piccole striscioline di impasto.

Si lasciano riposare per 8 ore circa, in ambienti caldi e dopo possiamo procedere con la cottura, che avviene nel forno a legna, con temperatura normale.

Dopo averli tolti dal forno, bisogna pennellarli con acqua e zucchero sciolto. La tradizione vuole che il Casatiello, venga consumato dopo la Resurrezione di Gesù.

Un saluto.

Laura Amura