Il casatiello n\'zogna e pepe

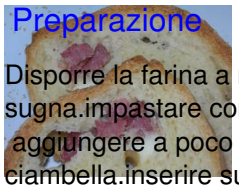
Autore:



E' una focaccia tipica napoletana, tradizionalmente preparata per la scampagnata di Pasquetta. L'abbondanza di formaggio e salumi tra gli ingredienti e la presenza delle uova (che diventano sode durante la cottura) lo rendono, infatti, un ottimo piatto unico da Trasporto.

Altre immagini:

Preparazione





Disporre la farina a montagnella sul tavolo,praticare al centro un vuoto,dove mettere il lievito, il pepe,il sale,parte della sugna.impastare con dell'acqua tiepida e finito l'impasto fare assorbire il resto della sugna e lavorarlo.
aggiungere a poco a poco i salumi misti tagliati a dadini e i cicoli.finita la lavorazione si da all'impasto la forma di una ciambella.inserire sull'impasto le uova trattenute da listarelle di pasta incrociate e lasciare crescere per due ore.
cuocere al forno a fuoco lento per circa due ore.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	