

## 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 dà 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

<b>Tempo di preparazione</b>	5 min	<b>Difficoltà</b>	Molto Facile
<b>Porzioni</b>	1 porzione	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>	Italy	<b>Costo per porzione</b>	