

Pasqua

Casatiello

Il casatiello è un tortano di pasta di pane, rimanipolata con sugna fresca, pepe, cigoli e uova fresche poste al di sopra prima della cottura.

- 500 g di farina
- 180 g di sugna
- 40 g di lievito
- 1 e ½ cucchiaini di parmigiano
- 1 cucchiaio di pecorino romano
- Sale
- Pepe
- 5 uova con il guscio

Versate la farina a fontana sul tavolo, ponete al centro il lievito e stemperatelo con un po' d'acqua tiepida. Unite 50 g di sugna, il sale e lavorate incorporando la farina con acqua tiepida fino ad ottenere una pasta piuttosto morbida.

Lavoratela almeno 15 minuti e lasciatela lievitare in una terrina coperta da un panno per un'ora e mezza, infarinate leggermente il tavolo, sgonfiate e battete la pasta, spianate una sfoglia rettangolare spessa un centimetro, ungetela di sugna e cospargetela di parmigiano e pepe.

Piegate la sfoglia a libro, spalmatene la faccia superiore di sugna, cospargete di parmigiano e pepe, piegatela di nuovo.

Spianatela, ungetela di nuovo e procedete allo stesso modo finché avrete sugna.

Togliete un pezzo di pasta, ungetelo e mettetelo a crescere in una tazza.

Avvolgete la pasta in modo da ottenere un rotolo.

Ungete uno stampo da ciambella piuttosto largo e adagiatevi dentro il rotolo chiudendolo come un grosso tarallo e unendo bene le estremità. Mettete a lievitare per circa tre ore.

Lavate le uova intere con il loro guscio usando acqua fresca ed uno spazzolino, poi asciugatele. Quando il casatiello sarà cresciuto, appoggiatevi le uova ad intervalli regolari con la punta rivolta al centro della ciambella. Con la pagnottella di pasta rimasta formate un bastoncino da cui ricaverete 10 segmenti di pasta.

Disponeteli due per volta, a croce, su ciascun uovo e fissatene le estremità premendo delicatamente sulla superficie della ciambella. Infornate in forno appena tiepido. Cuocete per un'ora circa a fuoco medio.

La pastiera

Fare una pastiera è un rito che ogni anno, in occasione della S. Pasqua, si compie tra le domestiche pareti di ogni napoletano. Una fetta di pastiera mangiata di buon mattino e innaffiata da una "tazzulella" di caffè preparato con macchinetta napoletana, siate certi non vi farà rimpiangere la più sofisticata prima colazione!

Per la pasta frolla:

- Farina pr. 500

- Sugna gr. 250
- Zucchero gr. 250
- Rossi d'uovo 6
- Per cuocere il grano:
- Grano bagnato gr.350
- Latte dl. 7
- Buccia di un arancio o limone
- Zucchero un cucchiaio
- Vaniglia una bustina e mezzo
- Sugna una noce

Per il ripieno:

- Ricotta gr. 500
- Fior d'arancio
- Zucchero pr. 300
- Rossi d'uovo 6
- Chiari 4
- Cedro, cocozzata, scorretta di arancio
- Canditi gr.100
- Cannella in polvere un pizzico

Fate cuocere nel latte il grano bagnato con la buccia tagliuzzata di un limone o di un arancio, un cucchiaio di zucchero e la bustina di vaniglia. Lasciate cuocere lentamente, finchè il latte non sia assorbito e non sia composta una crema densa. Sarà bene fare la composizione il giorno precedente alla confezione della pastiera.

Fate la pasta frolla e lasciate riposare.

Mettere in una zuppiera la ricotta dopo averla passata al setaccio, unite il grano, lo zucchero, l'acqua di fior d'arancio, la cannella in polvere, i vari canditi tagliati a dadini; fate un composto omogeneo con i rossi d'uovo che verserete ad uno ad uno; mescolate alla fine con molta delicatezza, i chiari d'uovo montati a neve.

Foderate con la pasta frolla un ruoto a bordi alti, versate dentro il composto; con altra pasta fate delle striscioline e disponetele incrociate sulla torta in modo da creare dei rombi nei quali il ripieno sia scoperto. Fate cuocere a fuoco moderato fin quando la superficie non abbia preso un bel colore d'oro antico. Lasciate raffreddare e spolverizzate, senza sformare, la pastiera con zucchero a velo vanigliato. Servitela qualche giorno dopo averla confezionata.