

# Casatiello napoletano

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

600 g farina  
30 g lievito di birra  
4 uova fresche  
2 cucchiai strutto  
pepe nero  
sale

## Preparazione

Disporre la farina in una zuppiera e porvi al centro strutto, sale, pepe, lievito diluito in un po' d'acqua tiepida. Impastare a lungo, aggiungendo altra acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Coprire e far lievitare in luogo caldo per 3 ore. Lavorare la pasta formando un ciambellone; metterlo in una forma unta di strutto. Affondare nell'impasto le uova col guscio e far lievitare ancora un po'. Cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>