

# Casatiello

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 8 persone:

1500 g farina  
2 pezzi lievito  
3 uova sode  
100 g formaggio parmigiano a pezzetti  
150 g formaggio provolone semi-piccante  
150 g pancetta tesa  
150 g salame  
250 g strutto  
pepe

## Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Impastare uniformemente con acqua, la farina, il lievito, 200 g di strutto, e sale. Dare all'impasto la forma di una pagnotta. Imbottire l'impasto con i pezzetti di Parmigiano, il provolone, la pancetta, il salame e il pepe. Guarnirlo con le uova sode non sgusciate, arrotolare a ciambella. Ungere una teglia alta uniformemente con lo strutto. Deposare il tutto nella teglia. Se questa non ha una forma centrale per ottenere il buco, mettere un oggetto metallico tondo senza manici, di alluminio o di acciaio, al centro. Lasciare riposare per 2 ore, sotto una coperta. Riscaldare bene il forno a 200 gradi. Mettere un po' di strutto steso sull'impasto. Infornare per 3/4 d'ora circa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>