



**Ricetta N. RE002858 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Apr 2019 alle ore 15:26**

**da CIRO SALATIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Casatiello con baccalà, olive, capperi, e pomodoro e patate.

Un classico da condividere in occasione delle prime gite primaverili e in particolare a Pasqua... ma stavolta il casatiello è con baccalà, olive, capperi, pomodoro e patate.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 15 persone

Ingredienti per il ripieno

- 1 kg baccalà
- 250 g Pomodori confit o secchi
- 10 g capperi
- 200 g olive nere
- n. 15 foglie di basilico

Ingredienti per l'impasto

- 800 g farina 00
- 200 g farina manitoba
- 150 g strutto
- 200 g patate lesse schiacciate
- 30 g concentrato di pomodoro
- 15 g lievito di birra
- 20 g sale
- 5 g pepe nero
- 3/ 4 Acqua (dipende da come assorbe) da aggiungere sempre gradualmente
- n. 6 uova intere più una da spennellare la superficie

### Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti per il ripieno separatamente.

Sfogliare il baccalà dissalato a crudo e farlo asciugare su carta assorbente.

Tagliare con un coltello a pezzettini il pomodoro secco o meglio se riuscite a fare i pomodori confit (sono dei pomodori insaporiti di aromi come l'aglio, il timo, origano o altri a piacere, caramellati con lo zucchero ed asciugati al forno per un tempo più o meno lungo, quasi fino all'essiccazione).

Condire le olive nere con una arancia grattata, timo, pepe nero e passarle nel forno per almeno 1 ora a 120° per poi denocciarle e tagliarle.

Friggere i capperi lacrimella (quelli piccoli) e poggiarli su carta assorbente.

Tenere in linea le foglie di basilico.

L'impasto: lessare le patate e schiacciarle nell'apposito strumento, unire le farine, il lievito, il sale, il pepe, il concentrato di pomodoro e lo strutto, cominciare a far assorbire e man mano far cadere l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.

Lasciarlo crescere a temperatura ambiente aspettando che raddoppi di volume.

Arrivato al punto ottimale, rimpastare con le olive, i capperi, le foglie di basilico e i pomodori.

Se l'impasto lo avete fatto in una piccola impastatrice l'operazione per l'inserimento del baccalà deve essere fatto

manualmente, per non ridurlo troppo in frantumi.

Posizionare nell'apposito ruoto pasquale, unto di strutto. l'impasto del casatiello, posizionare sopra le uova sopra bloccando ognuna di esse con cordoncini dello stesso impasto messi croce.

Aspettare la seconda lievitazione.

Spennellare la superficie per dare lucentezza dopo la cottura con uovo sbattuto, e appena lievitato nuovamente mettere in forno a 180° per almeno 30 minuti.

(I tempi di cottura dipendono anche dal peso del vostro casatiello e dalle quantità di dosi che si sceglie di impastare).