



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000157**

**Registrata in data 04 Gen 2016 alle ore 10:27**

**da GIUSEPPE MAIORANO**

## **CASATIELLO CON SOFFRITTO**

CASATIELLO CON SOFFRITTO

Tempo di preparazione: 90 minuti

### **Ingredienti per 8 persone**

#### **INGREDIENTI**

1 Kg. di farina

½ litro di acqua

400 g di soffritto per l' impasto

400 g di soffritto per la farcitura

mezzo lievito di birra

misto di salame e provolone q.b.

sale q.b.

pepe q.b. tenendo conto della piccantezza del soffritto

### **Preparazione**

#### **PROCEDIMENTO**

preparare pasta di pane con lievito, farina, acqua e pepe

aggiungere una spolverata di pecorino

lasciare riposare un' oretta

poi incorporare i 400 g di soffritto avendo cura che non ci siano pezzi troppo grandi di soffritto

impastare fino ad assorbimento ed inserire il misto

cuocere nel forno preriscaldato a 240° per c.a. un' ora

### **Vino consigliato**

Falerno o Aglianico