



Le ricette speciali di LIBRICETTE.eu

LE RICETTE PER PASQUA 2019



- **Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato** •
- **Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande** •

**Le ricette speciali di LIBRICETTE.eu
LE RICETTE PER PASQUA 2019**

Questa pubblicazione è stata realizzata da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale in collaborazione con il food blog [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

Fonti dei testi e delle immagini contenuti in questa raccolta

Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori delle ricette, ai fini della realizzazione di questa pubblicazione e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità. LIBRICETTE.eu non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

Disclaimer

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

Pubblicazione a diffusione gratuita – Aprile 2019

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

© 2019 LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale.

LIBRICETTE.eu

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato

Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale

Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - Italia

Telefono: +39 335 77 01 901

e-mail: info@libricette.eu

web: www.libricette.eu





LIBRICETTE.eu, sito web fondato da Paola Uberti, nasce nel 2016 come naturale evoluzione professionale e commerciale del food blog [SLELLY - The Dark Side of Kitchen](#), creato nel 2011 dalla stessa titolare.

LIBRICETTE.eu ha una MISSIONE rivolta al PUBBLICO appassionato di cibo e cucina poiché diffonde contenuti legati all'enogastronomia di qualità e un CORE BUSINESS dedicato a creare progetti di visibilità per le AZIENDE del settore cibo e bevande di eccellenza.

Sul sito il PUBBLICO trova risorse e contenuti curati nei minimi dettagli, tra i quali gli eBook di cucina (gratuiti o a partire da 2,99 euro), realizzati con la collaborazione di food blogger indipendenti, selezionati per le loro qualità umane, per le loro competenze e perché condividono la filosofia e i principi sui quali si fonda il sito.

Oltre agli eBook di cucina, i lettori del sito possono trovare articoli di approfondimento, una selezione di ricette settimanale, consigli su prodotti, aziende e locali, organizzare eventi a domicilio oppure partecipare a lezioni di cucina (momentaneamente solo nella zona di Torino, ma sono in programma lezioni online).

Per quanto riguarda le AZIENDE, l'anima commerciale di LIBRICETTE.eu, è dare visibilità agli operatori del settore cibo e

bevande di alta qualità, attraverso diversi tipi di progetti e servizi creativi, concepiti e realizzati su misura, nel rispetto delle peculiarità e delle esigenze del Cliente. Dagli eBook di cucina dedicati ad aziende, produttori, artigiani, Consorzi, ai cooking show e dalle serate di degustazione alla gestione dei profili social, fino alla realizzazione di video ricette, alla scuola di cucina...LIBRICETTE.eu dà visibilità ai propri Clienti creando i progetti, mettendoli in pratica e rilanciandoli attraverso il web, i social media e il circuito dei food blogger.

LIBRICETTE.eu, inoltre, è il MEDIA PARTNER ideale per gli organizzatori di fiere ed eventi poiché crea piani di visibilità mediatica particolari e attraenti per il pubblico.

In LIBRICETTE.eu la professionalità, la serietà e la deontologia professionale sono al primo posto assieme alla componente umana ed emotiva perché, come afferma la fondatrice del sito, Paola Uberti, "senza emozione non può esistere un buon progetto".

LIBRICETTE.eu

LA PRIMA LIBRERIA ONLINE DEDICATA AGLI eBook DI CUCINA

Un mondo di eBook, ricette e cultura per il pubblico.

Servizi di visibilità per le aziende.

Siamo stati i primi e lo saremo sempre!





www.libricette.eu

CASATIELLO NAPOLETANO

di Anna Giudice e
Giovanna Lombardi del blog
CUCHE CLANDESTINE



Cucche Clandestine

LE RICETTE PER PASQUA 2019

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

500 grammi di farina 00

25 grammi di lievito di birra fresco o 16
grammi di lievito di birra disidratato per
pane e pizze

1 cucchiaino di zucchero semolato

50 grammi di strutto

10 grammi di sale fino

Pepe nero grattugiato fresco in
abbondanza, secondo il vostro gusto

Acqua q.b.

200 grammi di pecorino fresco

200 grammi di salame

4 uova

Una noce di burro per lo stampo

PROCEDIMENTO

Attivate il lievito sciogliendolo in mezzo bicchiere
di acqua e poco zucchero. Lasciate riposare 10
minuti.

Nel frattempo, mettete la farina in una grande
ciotola, fate una fontana al centro e inseritevi lo
strutto.

Spargete sale e pepe sulla farina addossata alle
pareti (non nel centro poiché il sale non va messo
a contatto diretto con il lievito).

Dopo dieci minuti, aggiungete la miscela di
acqua e lievito e impastate aggiungendo poca
acqua alla volta. Quando sentirete che la pasta
inizia a essere appiccicosa, non aggiungete più
acqua e continuate a lavorarla per un po',
almeno fino a quando otterrete una consistenza
liscia e la pasta non attaccherà più alle mani.

Mettete l'impasto a lievitare per due ore in luogo
riparato da spifferi e correnti d'aria dopo averlo
coperto con pellicola trasparente.

Nel frattempo, tagliate a dadini piccolissimi sia il
formaggio, sia il salame.

Lavate molto bene le uova: usate una spugnetta
e disinfettante per uso alimentare.

Trascorse due ore di lievitazione della pasta,
stendetela su una superficie leggermente
infarinata, tenendo da parte una porzione che
servirà per creare le "gabbie" delle uova.

Stendete un rettangolo e distribuitevi formaggio e
salame tagliato.

Noi abbiamo utilizzato una teglia per ciambella
da 25 centimetri di diametro, quindi, per ottenere
un bel rotolo, abbiamo steso un rettangolo lungo
70 centimetri e largo 35 centimetri.

Arrotolate la pasta ben stretta fino a formare un
rotolo che poi trasferirete in una teglia da
ciambella imburrata.

Fate combaciare le estremità, unendo la pasta
con le dita.

Dalla porzione di pasta tenuta da parte, ricavate
otto strisce, arrotolando l'impasto tra le mani
come a creare dei sigari.

Coprite il tutto con pellicola da cucina e lasciate
lievitare per altre due ore.

Trascorso questo tempo, portate il forno alla
temperatura di 170°C.

Inserite 4 uova sulla sommità del casatiello e
fermatele in una sorta di gabbia di pasta con le
strisce tenute da parte.

Cuocete per 45 minuti nel forno caldo, senza
aprire mai lo sportello.

Se dopo mezz'ora notate che la torta scurisce
troppo in superficie, abbassate il forno a 160°C e
copritela con un foglio di alluminio da cucina.

Ecco la ricetta di una torta salata tradizionale
italiana: il casatiello. Questa, però, non è una
ricetta qualsiasi: è quella tratta dal sito ufficiale
del casatiello napoletano (www.casatiello.it)
ma con dosi dimezzate.

Dunque, se avete in previsione un picnic
pasquale, il casatiello non potrà mancare. E se
non andrete a fare la merenda sull'erba, non fa
niente: consolatevi con una bella fetta di torta
salata e un bicchiere di buon vino.
Buona Pasqua a tutti!

Sformate, lasciate raffreddare e gustate il casatiello a merenda o quando preferite. Gli avanzi si conservano per i giorni successivi, avvolti con pellicola da cucina e riscaldati al momento di mangiarli.



**Le ricette speciali di LIBRICETTE.eu
LE RICETTE PER PASQUA 2019**

Febbraio 2019

© 2019 LIBRICETTE.eu powered by
UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa
Individuale.

Realizzato da LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu

