

Ciambellone salato svuota frigo

Scritto da Administrator

Giovedì 25 Febbraio 2021 19:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 25 Febbraio 2021 20:01



E' una ricetta facile e veloce da realizzare, salva cena e svuota frigo. Mantenendo la stessa base e cambiando il ripieno, utilizzando tutto quello che abbiamo nel nostro frigo, possiamo ottenere ogni volta un ciambellone salato diverso.

Ciambellone salato svuota frigo

Scritto da Administrator

Giovedì 25 Febbraio 2021 19:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 25 Febbraio 2021 20:01

Per questa ciambella ho utilizzato della provola, del salame piccante e delle olive nere, ma potete prepararla in mille modi diversi, ad esempio con zucchine e salmone, oppure con funghi e provola, o anche con salsiccia e broccoletti. Oltre che lo stampo per ciambellone potete utilizzare anche uno stampo per plumcake, oppure quello per muffin.

PER LA BASE

4 uova

50 gr di formaggio grattugiato

150 gr di latte o di acqua

100 gr di olio di semi di girasole

400 gr di farina

1 bustina di lievito istantaneo per torte salate

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

PER IL RIPIENO

Ciambellone salato svuota frigo

Scritto da Administrator

Giovedì 25 Febbraio 2021 19:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 25 Febbraio 2021 20:01

250 gr di provola a dadini

200 gr di salame piccante

50 gr di olive nere

Iniziate tagliando a dadini il ripieno e mettetelo da parte in una ciotola.

In una altra terrina capiente rompete le uova, aggiungete il sale, lo zucchero, il formaggio grattugiato e iniziate a frullare. Aggiungete l'olio, il latte e frullate ancora per amalgamare il tutto. Incorporate metà della farina e poi unite la bustina di lievito e poi la farina restante un po' alla volta continuando a mescolare con le fruste elettriche, fino ad ottenere un impasto bello sodo.

Aggiungete il salame, la provola a dadini, le olive nere e mescolate bene con una spatola. Se volete potete lasciare da parte un po' del ripieno per decorare la ciambella prima di infornarla.

Ungete e infarinate lo stampo e versate l'impasto livellando la superficie. Aggiungete il ripieno che avevate messo da parte e cuocete in forno a 180° per 40 minuti e comunque fate la prova stecchino per controllare che sia perfettamente cotta. Sfornate, fate intiepidire per qualche minuto e poi rovescietela in un piatto da portata. E ...buon appetito !