Ciambella salata ai pomodori secchi



Tempo di preparazione: 5 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Latte: 75 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: una bustina
- Mix di farine senza glutine: 250 gr
- Olio extra vergine d'oliva: 75 gr
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pomodori secchi: una decina
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr
- Uova: 3

Preparazione

La **ciambella salata ai pomodori secchi** è un rustico davvero delizioso! Super soffice, morbida, saporita, filante e senza lievitazione, la ciambella salata ai pomodori secchi è ottima da gustare per una cena sfiziosa, per un aperitivo o per un buffet. La preparate in 5 minuti con una forchetta e via in forno, andrà a ruba!

La ciambella salata ai pomodori secchi è molto semplice e veloce da preparare: per farla vi servirà semplicemente una forchetta. Mettete in una ciotola le uova, la *Passata di Pomodoro Pomì*, il latte, l'olio extra vergine di oliva, l'origano, il sale, il pepe e mescolate.

Aggiungete poi la farina, il **parmigiano grattugiato**, il lievito istantaneo per preparazioni salate e lavorate tutti gli ingredienti sempre utilizzando la forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Aggiungete all'impasto i pomodori secchi e la scamorza tagliati a pezzettini e mescolate.

Trasferite in composto all'interno di uno stampo a ciambella imburrato (o oleato) e infarinato ed infornatelo in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30-35 minuti, fate la prova stecchino per accertarvi che il rustico si ben cotto internamente.

La ciambella salata ai pomodori secchi è pronta, è profumata, soffice e golosa, andrà a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 75 gr

