Ciambella salata alla mediterranea

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Latte: 50 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: 1 bustina
- Mix per farine senza glutine: 250 gr
- Olio di semi: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr
- Olive nere: 10
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Uova: 3

Preparazione

La **ciambella salata alla mediterranea** è una torta rustica soffice e golosa con olive, pomodoro e formaggio. Ho realizzato questa delizia pensandola come antipasto per la festa delle donne, infatti, ho usato un bellissimo stampo floreale che, ovviamente, se non avete, potete sostituire con un qualsiasi stampo a ciambella. La ciambella salata alla mediterranea è semplicissima e veloce da preparare, è morbida, gustosissima e non deve neanche lievitare, la preparate e cuocete subito!

1. In una ciotola mettete le uova, un pizzico di sale, l'olio di semi e di oliva e mescolate con le fruste elettriche per un minutino.
2. Aggiungete la ***passata classica Pomì***, il latte, il parmigiano grattugiato, pepe, origano e mescolate ancora.
3. Unite poi la farina, il lievito e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e senza grumi, incorporate poi la scamorza e le olive denocciolate tagliate a pezzettini.
4. Trasferite il composto in uno stampo a ciambella (se usate quello in silicone non occorre imburrarlo ed infarinarlo) e cuocete la ciambella salata alla mediterranea in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa, fate la prova stecchino per verificare la cottura.

For this recipe we used:

Passata Classica 75 gr