

## Ciambella salata alla mediterranea



**Tempo di preparazione:** 50 min.

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti (stampo da 22/24 cm)**

- **Ingredienti**

- Passata Classica 3x200g 75 gr
- 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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 Pomi**, 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.

- *Elena Laudicina*