

TORTE SALATE

Ciambella al tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ciambella al tonno, ispirata ad una ricetta di Sara Papa rivisitata.marinatiramisu1 ci assicura che è una bontà unica!

INGREDIENTI

FARINA 600 gr
ACQUA 350 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr
LIEVITO DI BIRRA 12 gr
SALE 10 gr

PER IL RIPIENO

TONNO IN SCATOLA 300 gr
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 2
OLIVE NERE moresche e taggiasche - 200 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto fino ad ottenere una pasta omogenea che andrete a mettere in una

ciotola unta di olio e farete lievitare coperta con la pellicola per alimenti, per circa 30 minuti.

Riprendete l'impasto, lavoratelo delicatamente e lasciate lievitare per 40 minuti, quindi capovolgetelo su un piano infarinato e allargatelo con i polpastrelli, formando un rettangolo, mettete sopra la cipolla che avrete fatto stufare in precedenza con un filino d'olio, il tonno e le olive nere.



- 2 Arrotolate l'impasto facendo attenzione a non stringerlo troppo, chiudetelo a ciambella e ponetelo sulla placca del forno a lievitare per altri 20 minuti.



3

Cuocete in forno già caldo a 180°C per 40 minuti circa.