

TORTE SALATE

Ciambella saporita

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE



PER LA SFOGLIA

600 g di farina
25 g di lievito di birra
60 ml di olio d'oliva
5 g di sale.

PER IL RIPIENO

500 g di cipolle
4 scatole di tonno sott'olio da 160 g
1 barattola di olive nere snocciate
4 pomodori rossi (vanno bene anche i pelati)
sale
poco prezzemolo
poco olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito in 1 bicchiere di acqua tiepida.

Impastare tutti gli ingredienti della sfoglia ed unite acqua fino ad avere una pasta liscia.



2 Fate lievitare per 1 ora o fino a quando non raddoppia.

Nel frattempo tagliare le cipolle a fettine sottili e mettere ad appassire in una padella con un filo d'olio d'oliva.



3 Aggiungete il tonno sgocciolato.



4 I pomodori.



5 Mescolare ed unite le olive.



6 Salate, unite il prezzemolo tritato e fate cuocere per 4 minuti.

Fate raffreddare.

Stendere con il mattarello la pasta formando un rettangolo.



7 Versate il ripieno freddo lasciando un bordo libero.



8 Arrotolate.



9 Formare la ciambella coprendo le giunture con un pezzo di pasta, pennellare con dell'olio, guarnire con delle olive e trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



10 Fate lievitare per 1 ora ed infornare a 200°C per circa 30/40 minuti.



11 Se volete potete farcire nel seguente modo.



12 Farcite con prosciutto cotto, wurstel, pomodorini, carciofini e funghi.



13 Arrotolate.



14 Formare la cimbella, fate lievitare e cuocere a 200°C per circa 30/40 minuti.

