

ANTIPASTI E SNACK

Ciambella di patate

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO PER LA COTTURA DELLA PATATE*



La **ciambella di patate** è un [lievitato](#) soffice e **gustoso**, arricchito da scamorza filante e speck croccante. Perfetta come [antipasto](#) o piatto unico, conquista tutti con il suo **sapore irresistibile**. Segui i passaggi per ottenere una [ciambella](#) perfettamente lievitata e dorata in superficie. **Provala e porta in tavola un rustico saporito e facile da preparare!**

INGREDIENTI PER LA CIAMBELLA DI PATATE

PATATE 250 gr
FARINA 00 300 gr
LATTE 150 gr
OLIO DI SEMI 50 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 8 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè
SALE 8 gr
SCAMORZA 120 gr
SPECK 120 gr

INGREDIENTI PER LO STAMPO

BURRO
FARINA

COME FARE LA CIAMBELLA DI PATATE

1 Cuoci le patate

Lava le patate e mettile in una pentola con acqua salata. Cuoci per circa 40 minuti, poi scolale, sbucciale e schiacciale con una forchetta o uno schiacciapatate.

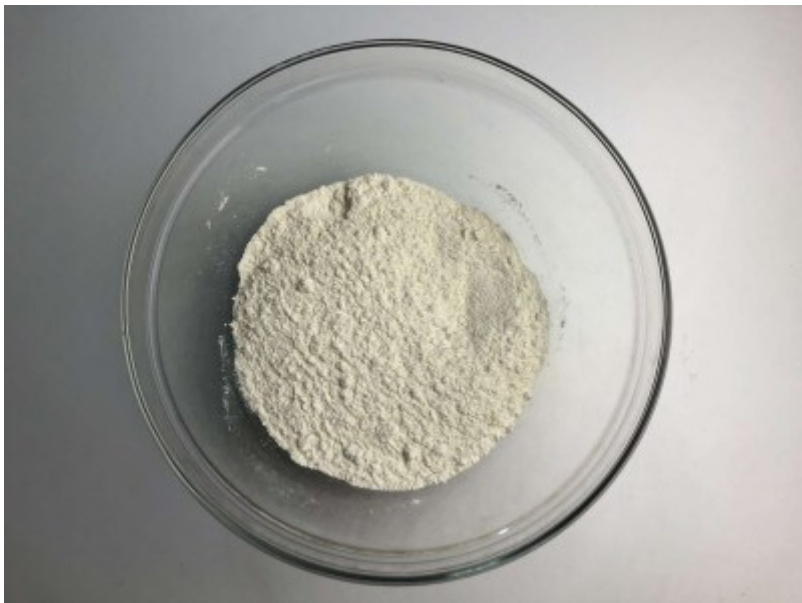






2 Prepara l'impasto

Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito e lo zucchero. Versa il latte tiepido a filo e mescola con una forchetta.







3 Aggiungi le patate schiacciate e mescola bene. Unisci il sale, versa l'olio a filo e continua a impastare fino a ottenere un composto omogeneo.





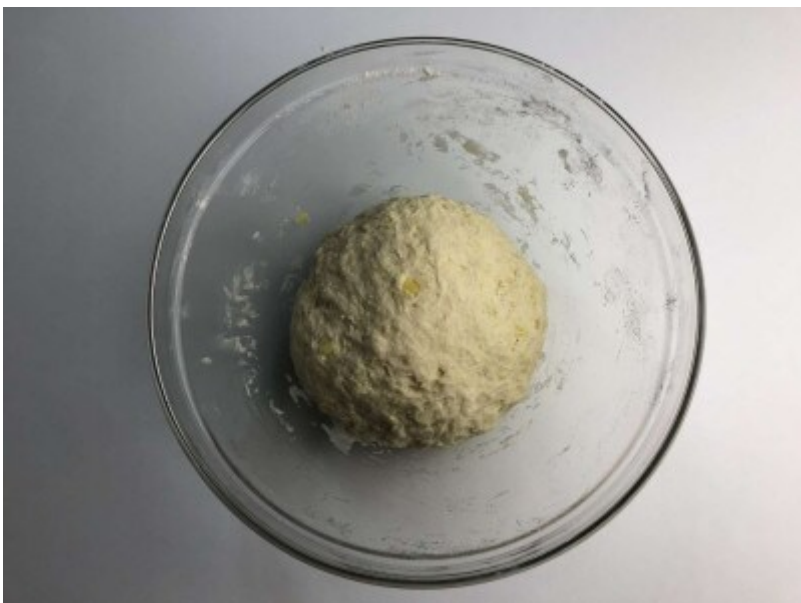
4 Aggiungi il ripieno

Taglia la scamorza a pezzetti e aggiungila all'impasto insieme allo speck. Lavora il tutto con le mani fino a ottenere un impasto morbido e uniforme.

Fai lievitare

Copri l'impasto con pellicola trasparente e lascialo lievitare per 5-6 ore o fino al raddoppio del volume.









- 5 Una volta lievitato, trasferiscilo su un piano e crea un foro al centro per formare la ciambella. Sistemala in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato. Copri con pellicola e lascia lievitare per altre 2 ore.

Cottura

Cuoci in forno ventilato a 180°C per circa 30 minuti, fino a doratura. Lascia intiepidire prima di servire.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Patate ideali: Usa patate a pasta gialla per un impasto più compatto e meno umido.

Impasto perfetto: Non lavorarlo eccessivamente per mantenere la ciambella morbida.

Varianti gustose: Sostituisci lo speck con pancetta o aggiungi pomodorini per un tocco più fresco.

Riduzione dello spreco: Se avanza, puoi tagliarla a fette e congelarla per averla sempre pronta.

CONSERVAZIONE

La **ciambella di patate** si conserva a temperatura ambiente per 2 giorni ben coperta. Puoi anche congelarla a fette e riscaldarla in forno prima di servirla per mantenere la fragranza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta salata morbida: soffice e filante.

Focaccia di patate ripiena: un'alternativa ricca e gustosa.

Plumcake salato con pomodori secchi: perfetto per aperitivi e buffet.

Gnocchi di patate: un classico della cucina italiana.