

ANTIPASTI E SNACK

Ciambella rustica salumi e formaggi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **ciambella rustica salumi e formaggi** è un must della **gita fuori porta**, ma siccome di solito nel giorno del **pic nic** piove, questa ciambella salata è perfetta anche da consumare in casa il **giorno di Pasquetta**. La **ciambella rustica**, semplice e golosa allo stesso tempo, è adatta per essere servita come **antipasto** o **merenda sostanziosa**. Può essere anche una **buona idea** utilizzare la ciambella rustica per riciclare gli **avanzi di salumi e formaggi**, ma anche di **verdure**, infatti è possibile aggiungere questi ingredienti a piacere nell'impasto del ciambellone salato, per avere sempre una ciambella rustica diversa.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Crescia di Pasqua](#)

[Casatiello](#)

[Base per panettone gastronomico](#)

[Pane all'aglio](#)

[Focaccia pugliese](#)

INGREDIENTI

FARINA 0 250 gr

SALAME in una fetta unica - 120 gr

MORTADELLA DI BOLOGNA in una fetta
unica - 120 gr

UOVA 2

RICOTTA 100 gr

LATTE 100 gr

EMMENTALER 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 20
gr

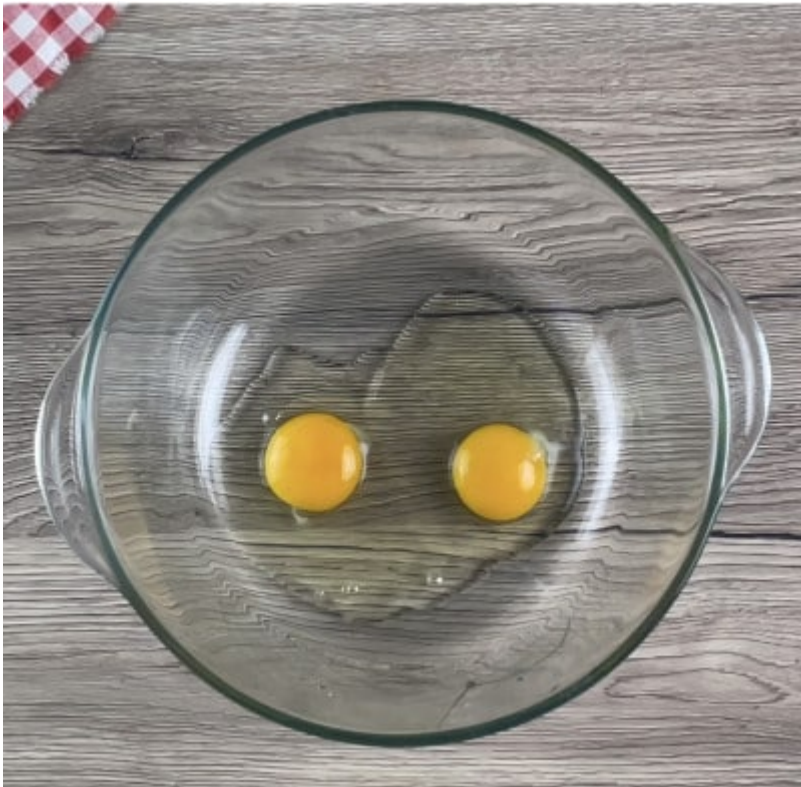
LIEVITO PER TORTE SALATE 10 gr

SALE FINO 6 gr

ORIGANO ESSICCATO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare in modo semplice ed efficace questa sontuosa e golosa ciambella rustica con salumi e formaggi: metti in una ciotola le uova, il formaggio e il sale, mescola bene tutti gli ingredienti con una frusta a mano.





2 Aggiungi l'olio e l'origano all'impasto e continua a mescolare.



- 3 Adesso unisci all'impasto la ricotta e il latte, mescola con la frusta a mano fino a quando non ci sono più grumi.



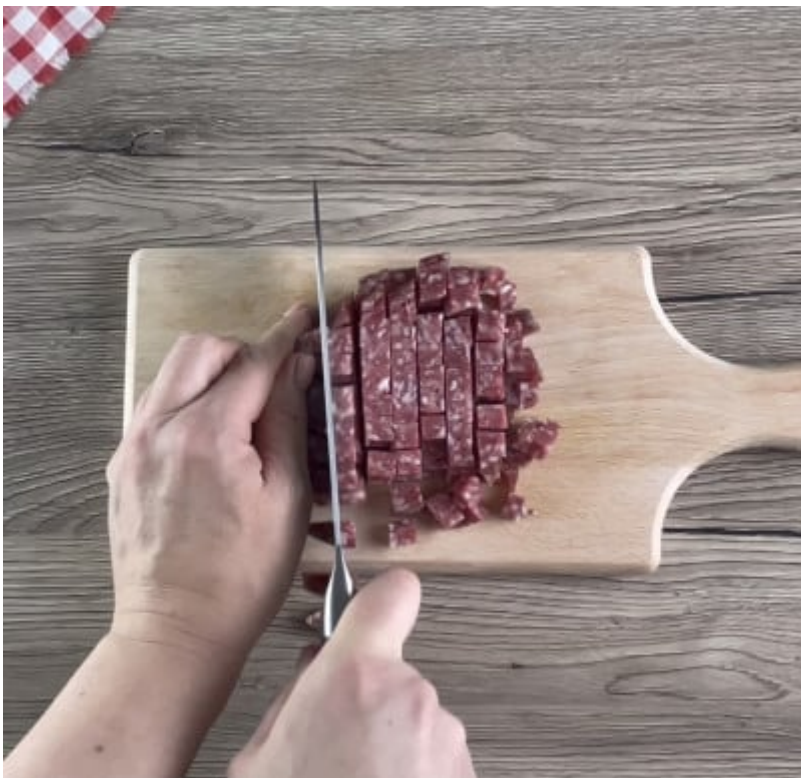


- 4 Aggiungi la farina e il lievito istantaneo per torte salate, mescola con la frusta per qualche minuto fino ad ottenere un impasto liscio e piuttosto colloso.





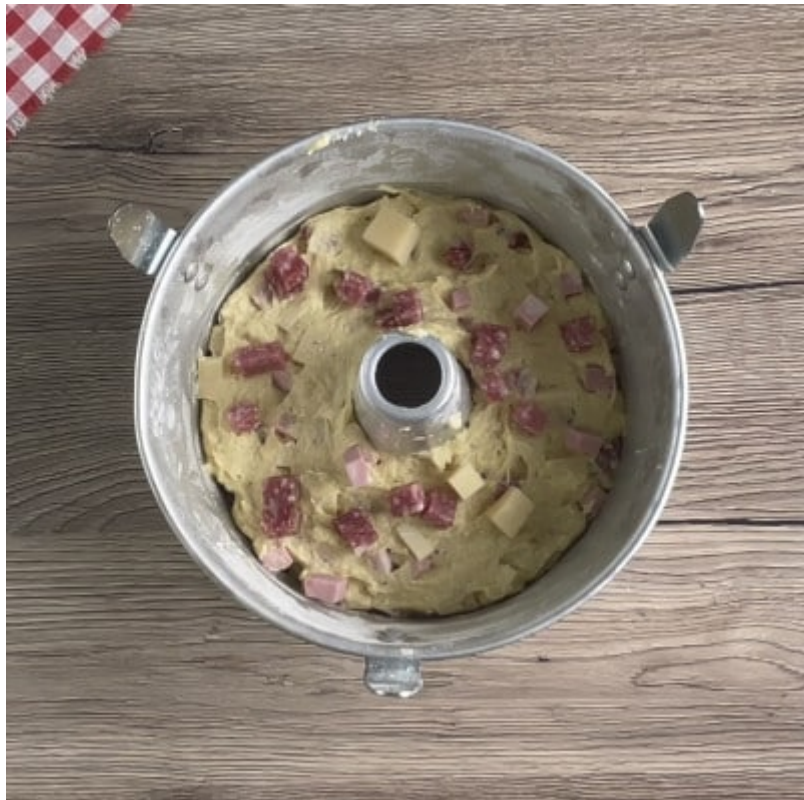
- 5 Taglia a cubetti il salame, la mortadella e il formaggio, tieni qualche cubetto da parte per la decorazione finale. Unisci i salumi ed il formaggio all'impasto nella ciotola, mescola tutto delicatamente con una spatola.





- 6 Con un pennello ungi e infarina lo stampo per la ciambella, scrolla la farina in eccesso, a questo punto versa l'impasto e livellalo bene e spargi su tutta la superficie i cubetti di mortadella, salame e formaggio che hai tenuto da parte.





- 7 Inforna lo stampo in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti. Controlla la cottura con la prova stecchino.



CONSIGLIO

Se vuoi puoi sostituire questi salumi e il formaggio con altri di tua scelta. Puoi anche cucinare questa ciambella in versione vegetariana sostituendo i salumi con cubetti di zucchine e melanzane precedentemente fritti o gigliati.

CONSERVAZIONE

Se la ciambella dovesse avanzare puoi conservarla in un luogo fresco e asciutto , magari sotto ad una campana di vetro o semplicemente coperto con un canovaccio pulito.